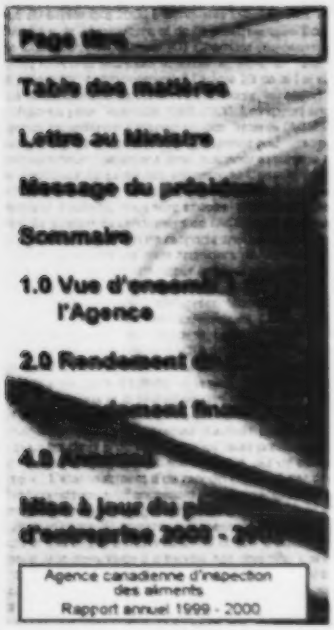



**Agence canadienne d'inspection des aliments**
**Rapport annuel 1999 - 2000**

© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2000
N° de catalogue A1-17/2000
ISBN 0-662-65266-5
P0200-00

Renseignements ou copies suplémentaires :
Agence canadienne d'inspection des aliments
Communications
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9
Tél. : 1 800 442-2342
Téléc. : (613) 228-6653
Courriel : cfiamaster@em.agr.ca
www.cfia-acia.agr.ca

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants

**Agence canadienne d'inspection des aliments**
**Rapport annuel 1999 - 2000**

# Rapport annuel 1999 – 2000

**Messages**

Lettre au Ministre
Message du président

**Sommaire**

**1.0 Vue d'ensemble de l'Agence**

1.1 Notre mandat en vertu de la loi
1.2 Ce que nous faisons et comment nous le faisons
1.3 Ce que nous sommes
1.4 L'organisation
1.5 Contexte social

**2.0 Rendement de l'Agence**

2.1 Introduction
2.2 Engagement concernant les résultats clés
2.3 Salubrité des aliments
2.4 Santé des animaux
2.5 Protection des végétaux
2.6 Réalisations globales de l'Agence en matière de rendement
2.7 Gestion des ressources humaines
2.8 Rapport d'ensemble
2.9 Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement
2.10 Évaluation du vérificateur général

**3.0 Rendement financier**

3.1 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports financiers
3.2 Rapport du vérificateur
3.3 États financiers
3.4 Notes aux états financiers

**4.0 Annexes**

**Mise à jour du plan d'entreprise 2000 – 2002**

101-02888/

Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, cliquez ici

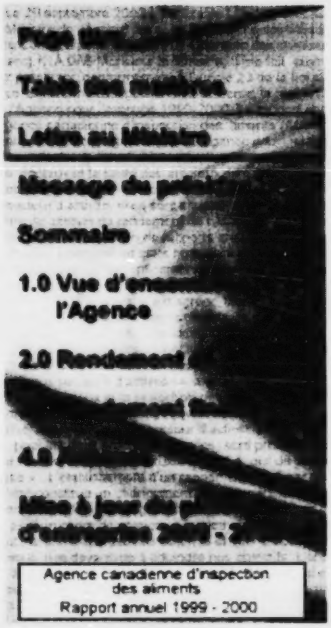
Voici la version électronique du rapport annuel qui a été déposé devant le Parlement en vertu de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La version officielle est celle qui a été dé posée devant le Parlement.

---

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants




**Agence canadienne d'inspection des aliments**
**Rapport annuel 1999 - 2000**

**Canadian Food Inspection Agency** **Agence canadienne d'inspection des aliments**

Le 29 septembre 2000

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
Édifice de la Confédération, bureau 207
Chambre des communes
Ottawa (Ontario) K1A 0A6

Monsieur le Ministre,

Il me fait plaisir de vous présenter, conformément à l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le rapport annuel de l'Agence pour l'exercice 1999-2000.

Le rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) décrit toutes les activités organisées par l'Agence pour protéger les consommateurs canadiens ainsi que pour assurer la protection des végétaux et la santé des animaux du Canada. Le rapport de cette année fournit des données sur le rendement classées par secteur d'activité; elles sont situées dans le contexte du cadre de gestion du rendement de l'ACIA qui constitue le fondement de la présentation de rapports annuels au Parlement. On y trouve également les états financiers de vérification de 1999-2000, l'opinion du vérificateur général sur ce sujet ainsi que la mise à jour de notre plan d'entreprise pour les années 2000 et 2002.

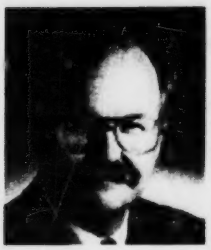
Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments distingués.

Le président,

Ronald L. Doering

Canada

## Message du président



Le présent rapport annuel, qui porte sur les activités de l'ACIA du 1er avril 1999 au 31 mars 2000, décrit les réalisations de l'Agence dans nos trois principaux secteurs d'activité — la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. On y trouve également une section sur les travaux accomplis à l'échelle de l'Agence, mais non dans un secteur d'activité particulier. Nos plans, pour les deux prochaines années, sont présentés à la fin de ce rapport, à l'annexe intitulée « Mise à jour du plan d'entreprise ».

L'établissement d'un rapport organisé par secteur d'activité constitue un changement par comparaison aux années précédentes et reflète l'engagement que nous avons pris de mettre sur pied un cadre de gestion du rendement qui indique de façon exacte et claire les résultats obtenus et qui, au bout du compte, nous aide davantage à atteindre nos objectifs.

L'année qui vient de s'écouler, c'est-à-dire notre troisième année d'existence depuis la création de l'Agence, s'est révélée importante car elle a marqué un tournant dans notre histoire : d'une organisation qui s'était précédemment concentrée sur le développement organisationnel, elle est devenue un organisme qui s'attache maintenant davantage à la mise au point et au perfectionnement des systèmes susceptibles d'appuyer notre travail.

Au cours de cette évolution, et devant l'accroissement graduel des enjeux mondiaux et la complexité grandissante du milieu de la salubrité des aliments, il me fait plaisir de mentionner que nous avons continué de protéger efficacement les consommateurs canadiens. Nous avons accru la surveillance de certains secteurs, secteurs, de producteurs, transformateurs, et fournisseurs particuliers qui ont retenu notre attention et nous n'avons pas hésité à utiliser nos pouvoirs considérables, y compris les poursuites en justice, le cas échéant.

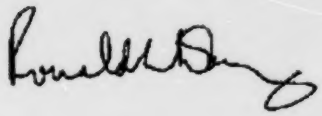
Lorsque des crises alimentaires se sont présentées, nous avons agi de façon rapide et décisive en collaboration avec nos partenaires, pour gérer efficacement ces situations.

Tout au long de la période visée par le rapport, nous avons également consolidé tout le système d'inspection en accroissant les capacités scientifiques de l'Agence et en établissant des partenariats plus solides et plus productifs avec le secteur privé, les organisations non gouvernementales, les ministères du gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux et territoriaux.

Outre les activités que nous avons réalisées dans le domaine de la salubrité des aliments, nous avons continué de protéger les ressources animales et végétales du Canada — ses récoltes, ses forêts, son bétail et ses poissons — contre la dévastation apportée par les ravageurs et les maladies. Grâce à nos réussites dans ces domaines et à la façon dont nous avons réagi face aux problèmes redoutables que présentait l'accroissement du commerce international, le Canada continue de jouir d'une réputation mondiale dans la fabrication de produits animaux et végétaux sains et de grande qualité.

En dernière analyse, cependant, nos accomplissements doivent être attribués à l'excellence et au grand dévouement de nos employés. Au cours de l'année écoulée, nous avons pris de nombreuses mesures pour faire en sorte qu'ils demeurent avec nous, qu'ils poursuivent leur perfectionnement professionnel et que les meilleurs parmi les nouveaux venus sur le marché du travail considèrent l'ACIA comme un employeur de choix.

En conclusion, nous pouvons dire que notre orientation actuelle donne des résultats positifs. Les Canadiens et les Canadiennes continuent de jouir de l'un des meilleurs systèmes d'inspection et de quarantaine au monde.



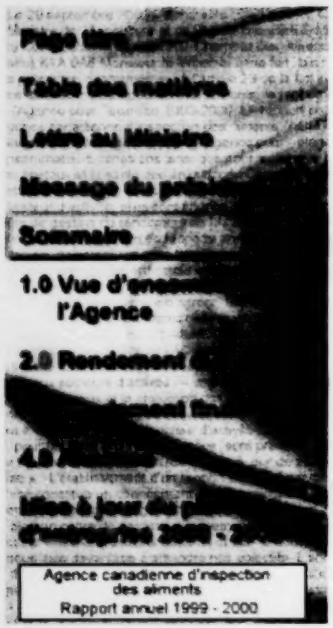
Le président,
Ronald L. Doering

---

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants




**Agence canadienne d'inspection des aliments**
**Rapport annuel 1999 - 2000**

## SOMMAIRE

En 1999-2000, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est entr entrée dans sa troisième année de fonctionnement. L'Agence a continué de servir les Canadiens en remplissant son vaste et important mandat dans les domaines de la salubrité des aliments, des méthodes honnêtes d'étiquetage, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. L'ACIA est le plus important organe de réglementation à fondement scientifique du Canada.

Le travail de l'Agence dans la protection et la promotion d'un approvisionnement en aliments sains dépasse largement la simple inspection des produits alimentaires et des locaux où ils sont produits. Le système d'approvisionnement en vivres englobe d'abord les facteurs de production tels que les semences et les engrais, puis les cultures et le bétail, et enfin les produits alimentaires que nous trouvons dans les magasins de détail.

Par ses activités dans les secteurs de la santé des animaux et de la protection des végétaux, l'Agence rend des services essentiels aux Canadiens. Les maladies ou les ravageurs menacent continuellement d'endommager les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada. Si l'on ne protège pas ces ressources, cela risque d'avoir des conséquences graves pour les consommateurs et les producteurs canadiens, pour l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, pour la santé du public canadien.

Le présent rapport a été établi dans le cadre du programme cyclique d'établissement des rapports; il présente les données de rendement dans les domaines suivants :

### Salubrité des aliments

La salubrité des aliments est la première préoccupation de l'Agence dans l'ordre des priorités. Notre personnel a inspecté des établissements agréés par le gouvernement fédéral et a constaté des niveaux élevés de conformité à nos règlements sur les produits transformés, les produits de l'érable et le miel. Les conclusions de nos inspections de ces produits alimentaires ont été également rassurantes. De plus, nos activités d'inspection des viandes ont démontré que les taux de confiscation de la viande rouge et de la volaille ainsi que les taux de rejet des viandes importées sont demeurés relativement bas. Dans les cas où des rappels d'aliments se sont révélés nécessaires, nous avons agi rapidement et efficacement.

Nous avons fait des progrès dans la réalisation de nos trois programmes de

salubrité des aliments, dans le cadre de l'analyse des risques et de maîtrise des points de contrôles critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a continué d'approuver les plans du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'industrie, le nombre de projets pilotes dans l'industrie de la volaille a augmenté et toutes les usines de transformation du poisson agréées par le gouvernement fédéral ont élaboré et mis en oeuvre des plans du Programme de gestion de la qualité (PGQ). Nous avons aussi élargi les programmes d'éducation en matière de salubrité des aliments et nous avons continué de participer au Partenariat canadien pour la salubrité alimentaire.

**Santé des animaux**

Grâce à l'ACIA, le Canada est demeuré exempt des maladies transmissibles considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques. Par exemple, le Canada demeure exempt de tuberculose, de brucellose et d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS). En menant nos activités de détection et d'éradication, nous avons prévenu et limité la propagation de maladies des animaux présentes au Canada, notamment la tremblante, l'encéphalopathie des cervidés et la rage. Nous avons contribué à protéger tant la santé des animaux que celle des humains en mettant en application notre programme des aliments du bétail. En raison des préoccupations causées par la présence de l'EBS ou « maladie de la vache folle », les usines d'équarrissage qui produisent les aliments du bétail ont toutes été inspectées et jugées conformes à nos règlements.

**Protection des végétaux**

Nous avons continué d'assurer la surveillance réglementaire, par une tierce partie, de l'Institut canadien des semences; les tests effectués par l'ACIA sur les semences importées ont démontré un degré élevé de conformité et les échantillons obtenus lors de nos activités de surveillance du marché, pendant trois ans, ont indiqué que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques satisfaisaient aux normes minimales.

Nous avons prélevé des échantillons d'engrais pour vérification — nous faisons ainsi notre part pour qu'ils soient considérés sans risques pour les utilisateurs, pour l'environnement et pour les consommateurs de produits agroalimentaires et pour qu'ils soient efficaces et aient les effets allégués. Nous avons continué de traiter les avis de recherche, les demandes de renseignements et les demandes d'homologation de produits, les examens d'étiquettes, et les études de données sur l'efficacité et la salubrité.

**Nos effectifs**

Nous avons concentré nos efforts, dans le domaine des ressources humaines, au maintien des effectifs, au recrutement et à l'apprentissage continu. L'Agence a fait des progrès à l'égard des cinq enjeux des ressources humaines (RH) mentionnés dans la stratégie des RH de l'ACIA pour 1997-2000. La stratégie de l'Agence en matière de ressources humaines a contribué à orienter l'organisation au fur et à mesure que cette dernière précisait ses besoins en matière de développement, adoptait les fondements de son processus de décisions basé sur des valeurs et concevait et mettait en oeuvre des politiques, des programmes, des systèmes et des services adaptés à ses besoins.

**Au service des Canadiens à l'aube du nouveau millénaire**

L'Agence a continué de travailler dans un certain nombre d'autres domaines importants ou nouveaux. Le Bureau de la biotechnologie de l'ACIA a été créé pour servir de point central en matière de politique sur la biotechnologie, biotechnologie, en ce qu'elle a trait à la réglementation des produits agricoles. L'ACIA a également continué d'entreprendre des projets visant à protéger l'environnement et à promouvoir le développement durable.

L'ACIA a participé activement à la recherche et au développement technologique touchant les maladies et les

ravageurs des animaux, du poisson et des végétaux, notamment à l'amélioration des tests et des méthodes d'analyse, pour faire en sorte que les aliments et les autres denrées du Canada soient conformes aux normes internationales en matière de santé et de salubrité. En outre, l'Agence a fait des progrès en matière de collaboration et de partenariat avec d'autres autorités compétentes ainsi que dans le soutien des priorités canadiennes sur le plan international.

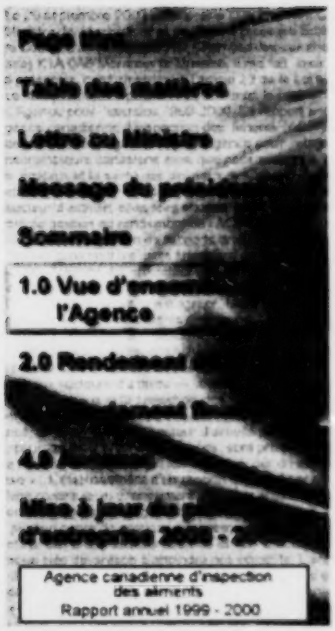
Nous avons réussi à surmonter les problèmes liés au passage à l'an 2000 et nous sommes prêts et déjà à l'oeuvre pour servir les Canadiens au cours du XXIe siècle.

---

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants






# 1.0 VUE D'ENSEMBLE DE L'AGENCE

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été créée en 1997 pour regrouper l'ensemble des programmes d'inspection des aliments, de protection des végétaux et de santé des animaux mandatés par le gouvernement fédéral, ces programmes étant autrefois réalisés par quatre ministères du gouvernement fédéral : Agriculture et Agroalimentaire Canada, Pêches et Océans Canada, Santé Canada et Industrie Canada.

## 1.1 Notre mandat en vertu de la loi

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui rend des comptes au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, fournit tous les services d'inspection fédérale ayant trait aux éléments suivants

- les aliments;
- la santé des animaux;
- la protection des végétaux.

Cela comprend la responsabilité de l'administration et de l'exécution de 13 lois et de 32 règlements.

Santé Canada, qui rend des comptes au ministre de la Santé, établit les politiques et les normes ayant trait à la salubrité et à la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. En outre, Santé Canada évalue l'efficacité des activités de l'ACIA en matière de salubrité des aliments.

Les renseignements fournis dans le présent document ont seulement trait aux responsabilités qui relèvent de l'ACIA.

### Le cadre législatif de l'ACIA

- *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires*

*en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada*
- *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*
- *Loi relative aux aliments du bétail*
- *Loi sur les engrais*
- *Loi sur l'inspection du poisson*
- *Loi sur les aliments et drogues, en ce qu'elle a trait aux aliments*
- *Loi sur la santé des animaux*
- *Loi sur l'inspection des viandes*
- *Loi sur la protection des obtentions végétales*
- *Loi sur la protection des végétaux*
- *Loi sur les semences*
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation,* en ce qu'elle a trait aux aliments

**1.2 Ce que nous faisons et comment nous le faisons**

L'Agence gère 14 programmes distincts. Ces programmes concernent tous les types d'aliments, y compris les denrées agricoles et aquatiques; les facteurs de production agricole, tels les aliments du bétail, les semences et les engrais; la protection des végétaux et la santé des animaux.

Les programmes d'inspection des aliments ont été mis sur pied principalement pour que l'on vérifie si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs réglementés par l'ACIA satisfont aux normes fédérales en matière de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de manutention, d'identification, de transformation, d'emballage et d'étiquetage.

L'ACIA certifie également que les aliments exportés satisfont aux exigences des pays étrangers dans les cas où il y a des accords de réciprocité avec d'autres pays pour l'inspection et la certification.

Les programmes concernant la santé des animaux et la protection des végétaux contribuent à protéger les ressources animales et végétales du Canada — nos récoltes, nos forêts, notre bétail et notre poisson — contre l'introduction et la propagation des maladies et des ravageurs réglementés qui ont de l'importance en matière de santé humaine, d'environnement et d'économie. Le transport sans cruauté des animaux est également réglementé par l'ACIA.

**Programmes chapeautés par l'ACIA**

*Programmes d'inspection des aliments* : produits laitiers, oeufs, poisson, hygiène des viandes, miel, fruits et légumes frais, méthodes honnêtes d'étiquetage, salubrité et examen des aliments, et produits transformés.

*Programmes d'hygiène vétérinaire* : santé des animaux et aliments du bétail.

*Programmes de protection des*

**1.3 Ce que nous sommes**

Les services de l'ACIA sont fournis par approximativement 4 400 personnes réparties dans tout le Canada. Le personnel de l'ACIA comprend des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, des employés de soutien, des spécialistes des systèmes informatiques, des agents financiers, des experts en communications, des chercheurs, des techniciens de laboratoire et quelque 1 800 inspecteurs hautement qualifiés travaillant sur le terrain.

L'exécution du mandat de l'ACIA exige la compétence et le soutien d'autres ministères fédéraux, des gouvernements provinciaux, territoriaux et municipaux, des producteurs, de l'industrie, des

*végétaux* : protection des végétaux, des semences et des engrais.

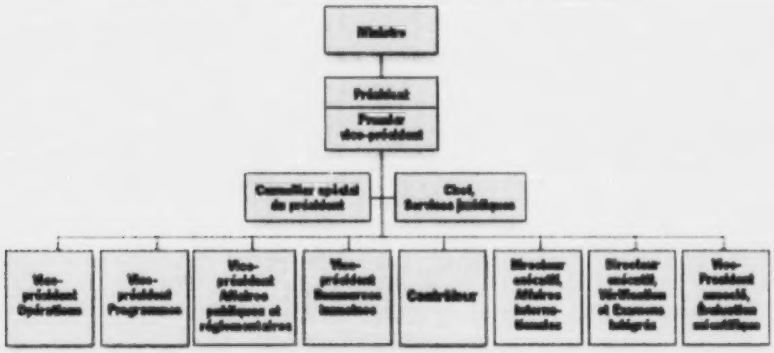
distributeurs, des détaillants et des consommateurs.

### 1.4 L'organisation

Le bureau principal de l'ACIA se trouve dans la région de la capitale nationale. L'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels qui, collectivement, chapeautent tous les bureaux du pays. Sont responsables devant les bureaux de secteur les 18 bureaux régionaux, les 185 bureaux locaux et des centaines de bureaux logés dans des établissements non gouvernementaux (comme les installations de transformation). L'ACIA compte aussi 22 laboratoires et installations de recherche répartis dans tout le pays.

L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

**Structure organisationnelle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments**



---

## Ce que font nos gens

Nancy Kummen, agente des services agricoles à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Vancouver, C.-B.

«Ayant été élevée dans les Prairies, je ne savais pas que les navires étaient inspectés par des agents du gouvernement canadien pour veiller à ce que nos exportations de céréales soient les plus propres au monde », déclare Nancy Kummen, agente des services agricoles à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Après avoir obtenu un baccalauréat en agriculture et un diplôme de maîtrise et après avoir travaillé pour un gouvernement provincial, madame Kummen a appris que des employés fédéraux inspectaient les navires pour veiller à ce qu'ils soient libres d'insectes et de débris provenant des cargaisons antérieures qui pourraient renfermer des ravageurs.

« C'est une partie de notre travail. L'inspection des navires a la priorité parce que s'ils n'ont pas notre approbation, ils ne peuvent partir ». Madame Kummen souligne que les exportations de céréales sont importantes pour les Canadiens.

« Nous travaillons les fins de semaine et les jours fériés, bref tous les jours sauf à Noël. Il n'y

aurait aucune autre façon d'inspecter plus de 700 navires par année. Il importe peu qu'il soit 3 h du matin, nous devons être là pour donner l'autorisation parce que le chargement ne peut débuter avant que nous ayons pu inspecter le navire ».

Sur les navires servant au transport des céréales, les inspecteurs supervisés par madame Kummen recherchent des résidus de cargaisons antérieures, par exemple des concentrés de cuivre ou de plomb et du vieux maïs. Si un inspecteur trouve des insectes, le navire doit subir une fumigation et être nettoyé. L'équipe vérifie les emballages en bois provenant de la Chine et de Hong Kong pour y déceler la présence de longicornes, qui constituent un risque pour les feuillus et l'industrie du sirop d'érable. Ils inspectent aussi tout navire qui s'est rendu en Sibérie durant les mois d'été pour y déceler la présence de la spongieuse asiatique.

Madame Kummen insiste sur le fait que les aptitudes à traiter avec les gens sont très importantes dans ce travail. « Si des débardeurs ont été embauchés pour commencer à charger un navire et que vous dites 'Non, non, non. Je ne donne pas d'autorisation pour ce navire', des milliers de dollars en salaires sont versés à des gens qui demeurent inactifs.

« Nous passons de longues heures sur les navires et, parfois, le temps est mauvais. Les gens parlent souvent une autre langue. Ce travail peut être frustrant et épuisant, mais même si vous êtes au bout de votre rouleau, vous devez garder votre calme ». Madame Kummen travaille à Agriculture Canada (dont une partie a été intégrée à l'ACIA) depuis 1991. « J'aime vraiment mon travail, dit-elle. Les gens sont satisfaits de notre personnel et de ce que nous faisons ici, notamment pour les exportations de céréales. Ils nous considèrent comme des agents impartiaux du gouvernement, ce qui n'est pas le cas dans tous les pays ».

*Tiré de « Une journée dans la vie de la fonction publique du Canada », Ottawa, Le Réseau du leadership, vol. 2, no 1 (juin 2000).*

**1.5 Contexte social**

Il y a plusieurs facteurs — tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Agence — qui continueront d'influer sur l'orientation stratégique de l'ACIA au cours des années à venir :

**Les engagements gouvernementaux**

Dans le discours du Trône prononcé récemment, le gouvernement du Canada a mis de l'avant un plan visant à améliorer la qualité de vie de tous les Canadiens. Les engagements gouvernementaux suivants avaient une importance spéciale pour l'ACIA :

- améliorer le système d'assurance de la salubrité des aliments;
- continuer de conclure des ententes avec les provinces, les territoires et le secteur privé;
- participer à des forums internationaux pour contribuer à ériger un système mondial de commerce qui soit plus transparent et fondé sur des règles;
- attirer et retenir les chercheurs;
- mettre en oeuvre des stratégies pangouvernementales en ce qui a trait aux ressources humaines;
- mettre en oeuvre des stratégies écologiquement viables.

**« Le gouvernement protégera la santé des Canadiens en renforçant son programme de salubrité des aliments... »**

**Perceptions et attentes du public**

Les consommateurs canadiens veulent de plus en plus de renseignements de meilleure qualité sur les questions de nutrition et de salubrité des aliments. Un sondage récent 1 indique que les Canadiens considèrent la salubrité des aliments comme la plus importante question du jour, suivie de près par la nutrition et la qualité. L'attention que le public et les médias accordent à ces questions s'est accentuée à la suite de plusieurs événements dont on a beaucoup parlé ces dernières années, y compris ceux qui sont survenus aux États-Unis, en Grande-Bretagne et en Belgique – respectivement les questions concernant l'infection propagée par la chaîne de restaurants Jack-in-the-Box (infection à *E.coli* producteur de vérotoxine), « la maladie de la vache folle » et les dioxines.

Les Canadiens s'attendent à ce que les programmes scientifiques du gouvernement fédéral soient de « niveau international », c'est-à-dire comprennent des politiques et des interventions basées sur des renseignements et des données scientifiques de qualité élevée.

Le public nous a dit qu'il reconnaissait que la question de la salubrité des aliments ne relève pas seulement du gouvernement — les consommateurs et l'industrie ont aussi leur rôle à jouer dans la prévention des infections bactériennes transmises par les aliments. Toutefois, en ce qui concerne le rôle du gouvernement, les Canadiens s'attendent à que ce dernier lui rende des comptes et se montre ouvert tout en fournissant des services efficaces et efficients.

**Évolution du marché et de l'industrie alimentaire**

Une grande variété et un gros volume d'aliments industriels de détail sont actuellement introduits sur le marché. De plus en plus, les détaillants offrent des repas prêts à servir, par exemple des pâtes, des potages, des pâtisseries, des sandwichs et des mets rôtis. On vend actuellement des aliments dans des magasins qui ne sont pas traditionnellement associés à la vente de nourriture — pharmacies, magasins à rayons et clubs-entrepôts.

Les importations d'aliments continueront de s'accroître substantiellement, ce qui représente un problème à résoudre car il peut être difficile de trouver l'origine des incidents reliés à ces aliments, sans compter le temps considérable qu'il faut consacrer à l'enquête.

De nouveaux produits alimentaires — produits à base de végétaux et d'herbes médicinales, mets ethniques, boissons pour sportifs et boissons nutritives, aliments à base de produits de la biotechnologie, aliments organiques et nutriceutiques — entreront de plus en plus sur le marché canadien. Santé Canada établit les politiques et les normes relatives à cés nouveaux produits. L'ACIA devra élaborer de nouvelles méthodes d'inspection et de nouveaux programmes de formation du personnel pour satisfaire aux nouvelles exigences réglementaires.

**Contraintes exercées sur le système d'assurance de la salubrité des aliments**

Le nombre de crises alimentaires exigeant une intervention de l'ACIA a sensiblement augmenté ces dernières années. Depuis 1996-1997, les rappels d'aliments ont augmenté de 80 %; cette année, cependant, c'est la première fois que l'on peut constater une diminution moyenne annuelle modeste (cinq pour cent). L L'augmentation globale peut être attribuée à l'accroissement du nombre d'enquêtes effectuées par l'ACIA et du nombre d'allergies signalées, ainsi qu'à l'apparition d'agents pathogènes, à l'amélioration des systèmes de surveillance, à une plus grande sensibilisation du public, à l'amélioration des méthodes de détection, à la publication de lignes directrices plus rigoureuses par Santé Canada et à l'augmentation des importations d'aliments, particulièrement en provenance de sources non traditionnelles. L'utilisation de circuits de production et de distribution d'aliments plus complexes et plus variés a également accru la possibilité d'incidents reliés à la salubrité des aliments. Les changements survenus dans les habitudes de consommation ont exposé les Canadiens à de nouveaux produits alimentaires et, du même coup, à de nouveaux risques d'insalubrité des aliments.

**Contrôle réglementaire international des aliments, des végétaux et des animaux**

Des organismes internationaux d'établissement des normes sont à élaborer de nouvelles normes plus rigoureuses qui permettront de vérifier la salubrité des aliments et des produits agricoles. La libéralisation croissante du commerce expose les Canadiens à de nouveaux produits alimentaires et à de plus grands risques. Des organisations internationales favorisent l'établissement de « zones non contaminées » — des secteurs exempts de de maladies graves, ce qui libéralisera encore davantage la circulation internationale des aliments, des végétaux et des animaux. Face à cette nouvelle situation, l'ACIA doit continuer de protéger d'importantes ressources canadiennes — le système d'approvisionnement alimentaire du Canada, ses animaux, ses cultures et ses forêts — en adoptant des mesures qui accroissent la salubrité des aliments et assurent le maintien d'une population animale et végétale en bonne santé. En outre, l'Agence doit continuer d'influer sur les normes d'inspection internationales en jouant un rôle actif au sein d'organismes internationaux d'établissement des normes.

**Progrès technologiques**

La biotechnologie représente un problème de plus en plus important pour l'Agence. Les préoccupations du public, tant au pays qu'à l'étranger, concernant les produits de la biotechnologie, continueront d'exercer des contraintes de plus en plus serrées sur l'ACIA. L'enjeu, c'est de découvrir les moyens les plus sûrs pour utiliser cette technologie tout en veillant à ce que les exigences réglementaires soient suffisamment sévères pour protéger tous les Canadiens, d'une part, et mises en application de façon rigoureuse et uniforme, d'autre part.

Parmi les autres exemples de progrès technologiques d'importance qui présentent des difficultés, citons les chaînes de production à grande vitesse dans les établissements de transformation des viandes, l'irradiation et l'amélioration des moyens de communication et d'échange de renseignements. Il y aura encore des occasions intéressantes d'échanger des renseignements avec les partenaires, les intéressés et le public, spécialement en misant sur les technologies modernes, y compris Internet. L'initiative du « gouvernement en direct » de l'Agence permettra au public d'accéder plus facilement à des renseignements plus rapidement transmis sur la salubrité des aliments et les questions de la nutrition.

**Efforts de collaboration**

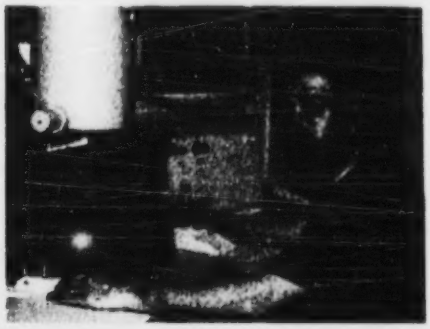
À l'heure actuelle, de nombreux paliers de gouvernement participent aux activités associées à la salubrité des aliments, à la protection des végétaux et à la santé des animaux. Cela a donné lieu à des lacunes attribuables au chevauchement et au double emploi. Le gouvernement fédéral a donné à tous les ministères et organismes fédéraux la consigne de mieux collabrer entre les divers paliers de gouvernement dans le but d'optimiser les ressources et d'accroître l'efficience et l'efficacité. La collaboration et les partenariats entre le gouvernement fédéral, les producteurs, l'industrie et les consommateurs continueront également de s'intensifier.

---

## Ce que notre équipe accomplit

Tim Booth et Yves Robinson,
chercheurs scientifiques
à l'Agence canadienne d'inspection des aliments,
Winnipeg, Manitoba

Dr. Yves Robinson



Dr. Tim Booth

L'écoutille du sous-marin se met en place et se referme hermétiquement. Mais aucune alarme de plongée ne se fait entendre. Nous ne sommes pas sur un navire de guerre. L'écoutille donne accès à un sas de la taille d'un placard recouvert de résine époxyde. Celui-ci fait partie du mécanisme de confinement du laboratoire de biologie le plus sécuritaire au Canada. En entrant un code sur un clavier, on déclenche le verrou magnétique et une autre porte en acier poli s'ouvre pour donner accès à l'aire de travail de messieurs Yves Robinson et Tim Booth, au Centre national des maladies animales exotiques.

Ils ne craignent pas de travailler dans ce milieu même si l'on y trouve des maladies très infectieuses. Selon monsieur Booth : « Je vais à des rencontres sociales et les gens me disent 'Votre travail n'est-il pas risqué?' Mais, en réalité, je me sens plus en sécurité ici qu'à l'extérieur dans la rue ».

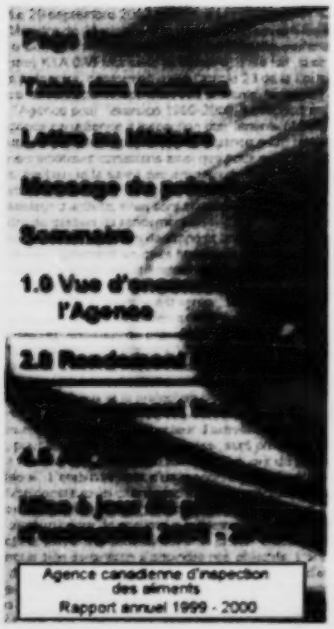
L'air du laboratoire est purifié grâce à un plancher complet de filtres. Chaque objet qui quitte le laboratoire doit être stérilisé. Même les eaux usées sont stérilisées avant d'être rejetées.

Le nouveau laboratoire de Winnipeg joue un rôle de premier plan pour préserver la sécurité des Canadiens. Nulle part ailleurs au monde il n'existe de laboratoire conçu pour étudier simultanément les maladies humaines et animales. La collaboration avec les scientifiques de Santé Canada offre un grand avantage pour lutter contre les maladies qui peuvent s'attaquer à la fois aux humains et aux animaux ou qui pourraient être transmises par la nourriture.

Les outils scientifiques que l'on trouve dans ces salles biologiquement scellées sont parmi les plus avancés au monde. Cela est important pour monsieur Robinson, qui fait des recherches sur les maladies du cerveau causées par des prions. « Ces installations nous permettent de mener des travaux qui ne seraient possibles nulle part ailleurs. C'est la principale raison de ma présence ici ».

Tiré de *« Une journée dans la vie de la fonction publique du Canada »*, Ottawa, Le Réseau du leadership, vol. 2, no 1 (juin 2000).

---






# 2.0 RENDEMENT DE L'AGENCE

## 2.1 Introduction

Au cours de l'année 1999-2000, l'ACIA a réalisé des progrès soutenus en vue d'améliorer son rendement global dans un environnement mondial de plus en plus complexe et exigeant en ce qui concerne la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

Pour protéger et favoriser la salubrité des aliments, il faut faire beaucoup plus que simplement inspecter les produits alimentaires et les locaux où ils sont produits. Le système alimentaire englobe d'abord les produits tels que les semences et les engrais, puis les cultures et le bétail, et enfin les produits alimentaires qui remplissent notre chariot d'épicerie. L'Agence a pour mandat de réglementer plusieurs maillons de ce continuum alimentaire qui comprend un nombre croissant de produits alimentaires nouveaux et variés qui proviennent de toutes les parties du monde.

L'Agence, grâce à ses activités dans les secteurs de la santé des animaux et de la protection des végétaux, rend des services essentiels aux Canadiens. Les maladies et les ravageurs constituent une menace quasi permanente pour les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada. Si l'on ne protège pas ces ressources, cela risque d'avoir des conséquences graves pour les consommateurs et les producteurs canadiens, pour l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, pour la santé du public canadien.

Toutefois, il faut noter que l'Agence n'est pas le seul organisme responsable de ces secteurs. La responsabilité première du respect des normes et des exigences fédérales appartient aux producteurs, aux entreprises de transformation et aux fournisseurs. Bien que nous soyons responsables des inspections et de la mise en application des règlements fédéraux, nous travaillons de plus en plus avec ces groupes pour prendre des mesures préventives visant à réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments.

**Élaboration de la gestion du rendement**

Au cours de l'année écoulée, l'Agence a pris des mesures importantes pour redéfinir le cadre sous-jacent aux rapports sur le rendement établis à l'intention du Parlement et du public. Nous avons repensé les structures de nos secteurs d'activités et réaménagé notre cadre de gestion du rendement au niveau ministériel en ayant recours à des méthodes rigoureuses et logiques. Nous croyons que ces améliorations constitueront une base solide sur laquelle nous pourrons continuer de perfectionner la gestion du rendement et l'établissement des rapports.

Le projet de structure des secteurs d'activités concorde avec les principaux engagements en matière de résultats pris par l'Agence devant les Canadiens; ce projet est d'ailleurs examiné actuellement par le Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada. Le nouveau cadre de gestion du rendement renferme les stratégies de mesure du Tableau des principaux engagements en matière de résultats. Nous continuons nos travaux sur la gestion du rendement en faisant connaître le modèle ministériel, par un effet de cascade, jusqu'au niveau de l'élaboration des programmes. Il y a présentement deux études en cours dans le cadre du programme d'hygiène des viandes et du programme sur le poisson.

Notre passage réussi à l'an 2000 a conduit au remplacement de 117 systèmes d'information et de 17 systèmes intégrés. Ces systèmes devront être considérablement améliorés au cours des prochaines années si l'on veut en tirer un bénéfice maximal. Le perfectionnement de ces systèmes contribuera au travail de l'Agence dans le domaine des rapports sur le rendement.

**Structure de la section sur le rendement**

L'Agence a pris, devant les Canadiens, des engagements dans trois domaines clés :

- Salubrité des aliments;
- Santé des animaux;
- Protection des végétaux.

Pour chacun des ces domaines, nous faisons un compte rendu des programmes et des projets clés de l'Agence. Ces programmes et projets sont liés aux objectifs de l'Agence, comme le démontre l'annexe 1. Étant donné la nature cyclique de notre calendrier de présentation des rapports, nous ne rendons pas compte de tous les programmes chaque année (voir ce calendrier à l'annexe 2). En outre, on trouvera les équivalents temps pleins et les dépenses engagées pour tous les programmes de l'Agence à l'annexe 3 pour 1998-1999 et à l'annexe 4 pour 1999–2000.

Le présent rapport comprend une section sur les réalisations de toute l'Agence en matière de rendement et souligne les réalisations qui dépassent les résultats liés aux domaines clés. La section sur la gestion des ressources humaines comprend des données sur le rendement classées par résultat attendu. On trouvera aussi ce genre de données sur un certain nombre d'autres initiatives de l'Agence (voir la section sur le rendement global). En fournissant les données de l'Agence sur le rendement, nous avons également ajouté quelques renseignements contextuels généraux sur le programme et les activités qui font l'objet du rapport.

En qualité de membres de l'Agence, nous sommes persuadés que les résultats du travail important que nous accomplissons ont continué de s'améliorer au cours de la période visée par le rapport et nous croyons que les renseignements qui suivent donneront une idée de ce progrès.

**2.2 Engagement concernant les résultats clés**

Le tableau ci-dessous constitue le fondement du rapport de rendement établi par l'ACIA. On y trouve un aperçu des engagements pris devant le public canadien par l'Agence en regard des résultats clés ainsi que l'énoncé d'une stratégie de mesure permettant d'évaluer le rendement de l'Agence en fonction de ces engagements.

L'Agence reconnaît que, dans les limites de l'environnement complexe où elle exécute son travail, beaucoup d'autres éléments extérieurs aux efforts de l'ACIA peuvent influer partiellement sur le rendement officiellement

établi. Nous travaillons avec des organisations canadiennes et étrangères et avec des gouvernements qui ont des objectifs et des priorités similaires. Le comportement des producteurs, des établissements de transformation, des détaillants et du public canadien peut avoir des répercussions sur le rendement que nous fournissons. Les résultats que nous attendons de l'Agence peuvent être modifiés par l'afflux de nouveaux produits au Canada, la pénétration de parasites et de maladies exotiques des végétaux et des animaux provenant de toutes les parties du monde, l'accroissement du commerce international, les progrès technologiques, l'arrivée de produits transformés nouveaux et plus nombreux, la multiplication des points de vente au détail des produits alimentaires et la complexité croissante de la réglementation internationale. Au moment de raconter les faits et gestes de l'Agence, il est important de reconnaître que l'ACIA ne travaille pas en solitaire à l'obtention des résultats auxquels les Canadiens s'attendent.

**Tableau des engagements et des résultats clés**

| **Engagements envers les Canadiens** | **Confirmés par les résultats suivants** |
|---|---|
| Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage | • intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments<br>• adoption, par l'industrie, de pratiques conformes d'inspiration scientifique telles que l'HACCP<br>• conformité des produits canadiens et importés avec les normes fédérales de salubrité des aliments<br>• sensibilisation et information accrues des consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine<br>• efficacité des normes et des activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses<br>• conformité des produits alimentaires canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes |
| Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains | • efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux<br>• prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux<br>• respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail<br>• conformité des animaux et des produits d'origine animale canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes |
| Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés | • efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des ravageurs réglementés des végétaux<br>• respect des normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé applicables aux semences et aux engrais engrais<br>• conformité des végétaux et des produits d'origine végétale canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux, et contribution à l'élaboration |

| | de méthodes opérationnelles communes |
|---|---|

* Pour consulter la remarque sur la conformité, voir l'annexe 7.

**2.3 Salubrité des aliments**

**Résultats prévus**

- intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le le domaine de la salubrité des aliments
- adoption, par l'industrie, des pratiques de conformité fondées sur des données scientifiques (HACCP, etc.)
- conformité aux normes fédérales en matière de salubrité des aliments pour les produits canadiens et importés
- sensibilisation et information accrues des consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine
- normes et activités efficaces en vue de décourager le recours à des pratiques trompeuses
- produits alimentaires canadiens qui satisfont aux exigences de salubrité, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration de méthodes et de procédés opérationnels qui sont le résultat d'accords communs

**Aperçu de nos réalisations**

La salubrité des aliments est hautement prioritaire à l'Agence. Les Canadiens ont une confiance absolue dans leur approvisionnement en vivres et ils apprécient la salubrité des aliments qu'ils consomment. Au Canada, l'ACIA a un rôle primordial à jouer en ce qui concerne le système d'assurance de la salubrité des aliments.

Au cours de l'année qui vient de s'écouler, nous avons continué d'améliorer la salubrité des aliments et de protéger les Canadiens contre les pratiques trompeuses. Nous avons fait cela malgré les problèmes importants qui se posaient, notamment l'accroissement du commerce international, l'augmentation du nombre de nouveaux produits ainsi que les problèmes suscités par l'avènement de produits plus complexes et de nouvelles technologies.

Nous avons inspecté les établissements alimentaires agréés par le gouvernement fédéral et nous avons constaté un degré élevé de conformité à nos règlements dans le cas des produits transformés, des produits de l'érable et du miel. Les conclusions tirées à la suite de nos inspections de ces produits alimentaires ont aussi été positives. Le degré de conformité aux règlements était également élevé. Par exemple, le taux de conformité pour les produits transformés canadiens était élevé eu égard à l'intégrité du contenant, à la quantité nette, à la norme/composition et à la vérification de la classe, et les fruits et légumes frais atteignaient un degré de conformité de plus de 98 % eu égard aux normes concernant les résidus chimiques.

Les résultats de nos inspections de la viande étaient également encourageants. Les taux de saisie de la viande rouge et de la volaille de même que les taux de rejet de la viande importée sont demeurés relativement bas. Les taux de rejet de la viande que nous exportons sont à la baisse ce qui confirme une tendance qui se manifeste depuis trois ans.

Quant au miel, nous avons constaté que 99 % des producteurs-classificateurs et des établissements d'emballage et de pasteurisation observaient les normes et règlements fédéraux en matière de transformation. Nous avons pris des mesures pour nous attaquer au problème du miel falsifié, ce qui a entraîné une réduction de la fréquence

d'emploi des méthodes frauduleuses dans l'industrie du miel.

Dans les cas où les rappels de certains aliments étaient nécessaires, nous avons agi promptement et efficacement. En outre, nous avons amélioré notre système d'intervention d'urgence en créant le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments, dont la tâche est de coordonner l'intervention d'urgence en matière d'aliments avec les partenaires internes et externes. En collaboration avec Santé Canada et nos partenaires des provinces et des territoires, nous avons élaboré le Protocole d'intervention en cas d'épidémies de toxi-infection alimentaire pour préciser les rôles et les responsabilités de chaque intervenant dans des situations de crise alimentaire.

Dans le domaine de l'éducation des consommateurs en matière de salubrité des aliments, nous avons continué à jouer un rôle actif auprès du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments en lui procurant des fonds et des services, en élargissant les programmes d'éducation et, en partenariat avec d'autres, nous avons publié une brochure sur la salubrité des aliments qui a été envoyée dans tous les foyers canadiens.

Des progrès ont été accomplis dans la réalisation des trois programmes de salubrité des aliments basés sur les critères de l'HACCP. Dans les établissements de transformation des viandes agréés par le gouvernement fédéral, le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) s'est élargi. Nous avons examiné et approuvé, pour l'industrie, un total de 230 plans chapeautés par le PASA, c'est-à-dire qu'il y a eu plus de deux fois le nombre de mises en oeuvre qu'au cours de l'excercice précédent. En ce qui concerne l'exploitation de la volaille, les projets pilotes entrant dans le cadre du Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV) se déroulent bien et sont dans la bonne voie, si bien que d'autres établissements de transformation présentent des demandes à ce sujet. Tous les établissements de transformation du poisson agréés par le gouvernement fédéral ont élaboré et mis en oeuvre un plan de gestion de la qualité pour leurs opérations de transformation.

### 2.3.1 Gestion des situations d'urgence

En situation d'urgence, le but principal de l'Agence est de protéger les consommateurs. Parmi les risques auxquels sont exposés les consommateurs, il y a les concentrations dangereuses de contaminants microbiologiques, de substances étrangères ou de contaminants chimiques, ou encore les cas d'allergènes qui n'ont pas été déclarés sur les étiquettes des produits alimentaires. Dans le cadre de leur travail courant, les employés de l'Agence enquêtent sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et répondent aux demandes de renseignements sur la salubrité des aliments. L'Agence joue un rôle important dans les activités d'enquête et de dépistage des produits alimentaires potentiellement dangereux et effectue des épreuves en laboratoire pour étayer les enquêtes sur la salubrité des aliments. Bien que ce soit le rôle de l'industrie de procéder au rappel d'un produit alimentaire de façon opportune et efficace, l'Agence vérifie l'efficacité du rappel. Au besoin, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* autorise le prononcé d'une ordonnance de rappel obligatoire à l'égard des personnes ou des entreprises qui distribuent des produits alimentaires, végétaux ou animaux qui représentent un risque pour les Canadiens.

Nos équipes d'intervention d'urgence sont prêtes à passer rapidement à l'action 24 heures sur 24, sept jours sur sept.

**Le partenariat et l'intervention dans les situations d'urgence alimentaire**

Après la vague de 100 cas déclarés d'intoxication alimentaire reliée à *E. coli* 0157, en novembre 1999, l'ACIA, en collaboration avec Santé Canada et la province de la Colombie-Britannique, a réussi à rappeler un type de saucisse sèche fermentée.

**L'an passé...**

L'ACIA a assuré la gestion de 243 rappels d'aliments, comparativement à 257 en 1998-1999.

Nous avons créé le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments, un organisme chargé de coordonner l'intervention dans les situations d'urgence alimentaire avec le personnel de l'ACIA de tout le Canada et avec les partenaires extérieurs. Le Bureau a pour priorité de procéder à une intervention opportune et efficace dans les situations d'urgence reliées à la salubrité des aliments. Il a établi une norme de service de 24

heures pour intervenir dans tous les cas de rappels d'aliments de classe 1. Un examen de 50 % des rappels de la classe 1, gérés par le Bureau de la salubrité des aliments, a démontré que le Bureau a réussi à respecter sa norme de service en matière de rapidité d'exécution dans 98 % des cas. En raison de la répartition des dossiers à l'Agence, il n'a pas été possible de choisir un échantillon au hasard; toutefois, il n'y a pas d'erreur systématique connue dans l'échantillon. Il sert de point de contact principal pour d'autres autorités compétentes faisant face à des crises alimentaires et il est le principal bureau de l'ACIA à intervenir lorsque survient une épidémie d'intoxications alimentaires.

L'ACIA, Santé Canada et leurs partenaires des provinces et des territoires ont élaboré le Protocole d'intervention en cas d'épidémies de toxi-infection alimentaire qui permet d'assigner les rôles et les responsabilités en vue de la coordination de l'intervention fédérale-provinciale lors des épidémies d'origine alimentaire qui frappent la population. Santé Canada et les agents de l'hygiène publique des provinces, des territoires et des municipalités sont d'importants partenaires dans le processus de rappel. En outre, Santé Canada et l'Agence ont renégocié l'annexe « Intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments » du protocole d'entente conclu entre les deux organisations, dans le but de préciser le rôle joué par Santé Canada dans l'évaluation des risques relatifs à la salubrité des aliments ainsi que celui de l'Agence dans les interventions d'urgence et la gestion des risques.

Pour obtenir des renseignements sur les rappels d'aliments, veuillez consulter le site Web de l'ACIA à l'adresse www.cfia-acia.agr.ca. Vous pouvez également recevoir les avis de rappel directement dans votre bulletin électronique en suivant les instructions d'abonnement affichées sur le site Web.

**Sommaire des rapports par type et par année financière**

| | 1998 – 1999 | % du total | 1999 – 2000 | % du total |
|---|---|---|---|---|
| Microbiologique | 90 | 35 % | 101 | 41 % |
| Allergène | 125 | 49 % | 104 | 43 % |
| Substance étrangère | 21 | 8 % | 24 | 10 % |
| Contaminants chimiques | 16 | 6 % | 9 | 4 % |
| Autres | 5 | 2 % | 5 | 2 % |
| Total | 257 | 100 % | 243 | 100 % |

**Épidémie de salmonellose : contamination des friandises pour animaux familiers**

En 1999, la province de l'Alberta, après une enquête épidémiologique d'envergure, a établi la cause d'une épidémie de salmonellose : les personnes atteintes avaient été exposées à des friandises contaminées pour animaux familiers, y compris à des oreilles et à des sabots de porcins. On s'inquiétait énormément de la santé publique car beaucoup de gens sont exposés aux friandises pour animaux et 47 % des cas déclarés étaient ceux d'enfants de moins de 12 ans. On a fait appel à l'ACIA pour étudier la possibilité d'intervenir en vue d'assurer la gestion du risque, c'est-à-dire en rappelant les friandises contaminées. L'Agence a procédé au rappel de 19 produits contaminés dans le cadre de la gestion coordonnée de ce danger pour la santé publique par les gouvernements fédéral et provinciaux. L'Agence a réussi à réduire ce risque en retirant du marché les produits vraisemblablement contaminés et en faisant connaître, par le truchement de bulletins de nouvelles sur le rappel, le risque que représentaient ces produits pour le consommateur.

**2.3.2 Mise en application de systèmes basés sur les principes de l'HACCP**

Pour accroître la salubrité des aliments offerts aux consommateurs, l'ACIA a encouragé l'implantation de programmes basés sur les principes et les exigences réglementaires de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) dans 2 000 établissements agroalimentaires agréés et dans environ 1 000 établissements de transformation du poisson du Canada. L'emploi des procédures de l'HACCP réduit les risques d'insalubrité des aliments en prévenant leur occurrence au cours du processus de production. Le HACCP est reconnu internationalement comme un moyen dont l'industrie peut se servir pour accroître la salubrité des aliments et il est de plus en plus en demande dans le domaine de l'exportation des produits agroalimentaires ou chez les acheteurs canadiens.

L'ACIA apporte sa contribution en désignant et en reconnaissant les systèmes de l'HACCP et en vérifiant la conformité aux exigences de l'HACCP. La mise en application de l'HACCP revient à l'industrie. L'application des programmes de l'HACCP est obligatoire dans les usines de transformation du poisson agréées par le gouvernement fédéral, et l'ACIA travaille à rendre obligatoire l'installation de systèmes de l'HACCP dans les établissements de traitement des viandes et de la volaille.

L'ACIA chapeaute trois programmes basés sur les principes de l'HACCP : le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA); le Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV) et le Programme de gestion de la qualité (PGQ).

**Programme d'amélioration de la salubrité des aliments**

Notre personnel...

- a travaillé avec l'industrie en lui donnant des directives et des conseils sur l'élaboration de plans de PASA et a examiné les programmes de salubrité des aliments conçus par l'industrie de l'agroalimentaire et, une fois satisfait de l'exhaustivité et de l'efficacité de ces programmes, a officiellement reconnu les installations comme des établissements de l'HACCP. À compter du 31 mars 2000, l'ACIA a examiné et approuvé 230 plans de PASA proposés par des établissements agroalimentaires, ce qui représente une augmentation sensible par rapport à l'an passé. Les ressources de l'ACIA sont employées principalement à l'examen des plans de PASA dans les établissements de transformation des viandes qui présentent un risque plus élevé. Plus de 25 % des établissements de transformation des viandes agréés par le gouvernement fédéral au Canada ont maintenant vu leurs plans de PASA officiellement reconnus.

**Programme d'inspection modernisée de la volaille**

Notre personnel...

- a assuré une supervision et un contrôle continus du personnel de l'industrie déjà formé et accrédité qui travaillait à la chaîne de production et qui retirait les carcasses présentant des anomalies. Il y a sept établissements pilotes en exploitation, ce qui représente 10 % des 64 abattoirs agréés par le gouvernement fédéral. Trois intègrent graduellement le PIMV et quatre l'appliquent intégralement. Les données disponibles à ce jour démontrent que les résultats sont excellents dans deux établissements qui ont mis le système à l'épreuve pendant au moins un an.

**Programme de gestion de la qualité**

Notre personnel...

- a travaillé en collaboration avec les établissements de transformation du poisson pour les encourager à élaborer et à présenter leurs plans restructurés de gestion de la qualité, afin de pouvoir se conformer aux modifications récentes du règlement qui oblige désormais tous les établissements de transformation du poisson agréés par le gouvernement fédéral à élaborer, à mettre en oeuvre et à respecter un plan restructuré de gestion de la qualité dans leurs activités de transformation. En mars 2000, toutes les usines de transformation agréées par le gouvernement fédéral avaient élaboré et mis en oeuvre un plan de

gestion de la qualité s'appliquant à leurs activités de transformation.

- a examiné les plans de gestion de la qualité et demandé des révisions au besoin, tout en continuant de procéder à des « contrôles de la conformité » pour faire en sorte que la salubrité et la qualité des produits du poisson ne soient pas altérées pendant la transition.

- a continué de travailler avec 11 importateurs approuvés pour vérifier si les produits du poisson qu'ils importaient étaient conformes aux normes canadiennes en vertu du Programme de gestion de la qualité des importations (PGQI).

**2.3.3 Éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments**

Nous avons fait des progrès considérables sur le plan de l'éducation en matière de salubrité des aliments, principalement grâce aux activités auxquelles nous avons participé dans le cadre du Partenariat canadien pour la salubrité alimentaire. Le Partenariat, établi en décembre 1997, rassemble des représentants de l'industrie, des consommateurs, des organismes de santé et de protection de l'environnement, ainsi que des gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux, dans le but de faire mieux comprendre au consommateur ce que sont les intoxications alimentaires et les mesures qui peuvent être prises pour réduire les risques. Cette année, le nombre des membres s'établissait à 64, une augmentation par rapport à l'an passé.

L'ACIA est membre fondateur et coprésidente du Partenariat, et nous continuons de jouer un rôle clé en participant activement à ses activités et en fournissant des fonds et des services. Nous avons appuyé la campagne « À bas les BACtéries!MC » pour mettre au point des documents d'apprentissage sur la salubrité des aliments et informer ainsi les Canadiens sur les méthodes sécuritaires de manutention à employer pour assurer cette salubrité. Au cours de l'évaluation du succès de la campagne, plus de 330 000 outils de communication « À bas les BACtéries!MC » ont été distribués aux consommateurs canadiens. En outre, plus de 164 000 personnes ont visité le site Web, c'est-à-dire, en moyenne, 3 162 visiteurs par semaine.

L'an dernier, nous...

- avons réaménagé et mis à jour le site Web de « À bas les BACtéries!MC »;

- coprésidé et géré le Partenariat au cours de la campagne « À bas les BACtéries!MC »;

- géré l'élaboration du programme d'apprentissage « À bas les BACtéries!MC » destiné aux enfants de la maternelle à la 3e année et organisé l'inauguration nationale et les lancements supplémentaires du programme. Ce dernier comporte un guide de présentation qui renferme des fiches de renseignements à remettre aux parents, des sketches, des chansons et des poèmes sur la salubrité des aliments, des insignes de « patrouilleur » dans ce domaine, un jeu portant sur le même sujet et du matériel pour créer une marionnette « BAC »;

- avons assisté à de nombreux salons de l'alimentation et foires commerciales accompagnés du bloc d'exposition et de la mascotte du Partenariat;

- avons produit une brochure, avec l'aide d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et en étroite collaboration avec Santé Canada, brochure intitulée *Des aliments sains...chez vous!* Le document, qui a été envoyé dans tous les foyers au Canada, donnait aux Canadiens des renseignements sur le système d'assurance de la salubrité des aliments du Canada et présentait des conseils en matière de salubrité des aliments.

**2.3.4 Programme d'hygiène des viandes**

**L'an dernier, nous...**

- avons inspecté tous les établissements de transformation de viande agréés par le gouvernement fédéral, partout au Canada, c'est-à-dire environ 800, y compris ceux qui traitent la volaille et s'occupent de transformation, d'abattage et d'entreposage.

- avons inspecté chaque animal abattu dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral, c'est-à-dire environ 633 millions d'animaux, comparativement aux 606 millions de 1998. Le taux de saisie, calculé au poids, est utilisé pour évaluer la santé des animaux. Le taux de saisie est de 0,4 % pour la viande rouge calculée au poids et d'environ trois pour cent pour la volaille, tant en 1998 qu'en 1999. Les animaux et les carcasses saisis par les inspecteurs de l'ACIA ne sont pas destinés à l'alimentation humaine.

- avons inspecté environ 447 000 tonnes de viande importée au Canada en 1999, c'est-à-dire une augmentation de cinq pour cent par rapport à 1998. En 1999, les inspecteurs de l'ACIA ont rejeté 1,2 % de de viande importée, calculée au poids. Le taux de rejet est demeuré relativement constant au cours des trois dernières années. Bien que nous ne disposions pas de renseignements sur les raisons des rejets pour l'année 1999, nous savons que, au cours des années passées, les raisons les plus courantes étaient les infractions au règlement canadien concernant l'étiquetage, la salubrité et la comestibilité de la viande et des produits de la viande. Nous sommes actuellement à remanier le système d'information requis pour enregistrer ces renseignements. Les envois rejetés sont soit détruits ou retirés du Canada. (Voir le tableau à la page précédente.)

- avons inspecté environ 1 200 000 tonnes de viande produite au Canada et destinée à être livrée à plus de 100 pays, ce qui représente une augmentation de presque sept pour cent par rapport à 1998. En vertu d'accords multilatéraux et bilatéraux, nous inspectons la viande destinée à l'exportation pour faire en sorte qu'elle soit conforme aux normes de salubrite et de qualité canadiennes et, dans certains cas, à d'autres critères imposés par les pays importateurs. En 1999, un total de 0,03 % de la viande, calculé au poids, a été retourné au Canada soit par l'importateur ou par les autorités du pays importateur. Pour les exportations, le taux de rejet, calculé au poids, dénotait une tendance décroissante au cours des trois dernières années. La réputation du Canada en ce qui concerne la viande et les produits de la viande est directement liée à la rigueur de notre programme national et aux conclusions positives de plus de quinze pays étrangers qui ont étudié le système d'inspection canadien.

**Importations de viande : rejets**

| ('000 kg) | 1997 | 1998 | 1999 |
|---|---|---|---|
| Volume | 418,873 | 425,049 | 447,213 |
| Rejet calculé au poids | 6,978 | 5,405 | 5,554 |
| Taux de rejet | 1.7% | 1.3% | 1.2% |

**Exportations de viande : rejets par l'importateur ou par les autorités du pays importateur**

| ('000 kg) | 1997 | 1998 | 1999 |
|---|---|---|---|
| Volume | 984,062 | 1,126,584 | 1,203,528 |
| Rejet calculé au poids | 1,106 | 1,042 | 341 |
| Taux de rejet | 0.11% | 0.09% | 0.03% |

---

## En coulisse : L'ACIA dans un établissement canadien de

## transformation de la viande

MM. Kelly Hopfauf et Mike Roberts

« Le produit est inspecté lorsque l'animal est vivant, puis mort, et avant l'expédition — tous et chacun des animaux, du museau à la queue ». C'est dans ces mots que Kelly Hopfauf, inspecteur de l'ACIA, résume ce que lui et ses collègues font dans un établissement de transformation du boeuf, à Moose Jaw, en Saskatchewan.

M. Hopfauf, qui est employé à l'Agence depuis 12 ans, travaille à l'établissement de Moose Jaw depuis plus de cinq ans. Demandez-lui s'il aime ce qu'il fait et il vous répondra par l'affirmative, en ajoutant qu'il sait que c'est important. Et quelle est la partie la plus difficile de sa tâche? Ce serait, semble-t-il, de composer avec la situation quand les inspecteurs et le personnel de l'établissement ne voient pas les choses du même oeil, ce qui ne se produit que rarement. « Heureusement, ils comprennent que nous avons un travail à accomplir et que, si cela signifie arrêter la chaîne de production pendant un certain temps, alors il faut le faire ». Tout compte fait, dit-il, tout finit par s'arranger.

Mike Roberts, vétérinaire, est lui aussi d'avis qu'il s'agit habituellement d'un travail d'équipe. « L'Agence et l'industrie s'efforcent toutes deux de réaliser le même objectif dans cet établissement — un produit sain qui peut être consommé par n'importe qui — nos grands-mères, nos enfants ». À la suite de cette collaboration avec l'Agence, on a reconnu en 1999 que l'établissement observait les pratiques établies dans le cadre de l'HACCP; le travail se poursuit à partir du succès réalisé jusqu'à maintenant.

M. Roberts est responsable du travail de 12 inspecteurs de l'ACIA, d'un superviseur des inspecteurs et d'un autre vétérinaire. Cependant, il ne s'agit pas d'un simple travail de bureau. « Nous ne cessons d'entrer et de sortir des étables », dit-il, en expliquant que lui-même ou l'autre vétérinaire observe chaque animal au repos dans les enclos et un bon nombre de ceux qui se déplacent.

C'est beaucoup de bétail à examiner. L'établissement de Moose Jaw reçoit environ 720 animaux par jour, cinq jours par semaine, toute l'année durant. Et ces bêtes sont soumises à un processus d'inspection rigoureux. Tout commence par une présélection initiale effectuée par les spécialistes de l'établissement qui séparent des autres les bêtes qui semblent mal en point, par exemple celles qui boitent ou qui paraissent léthargiques. M. Roberts, ou son collègue, examine de près chaque bête et établit un rapport médical complet sur chacune d'elles.

Pendant ce temps, les animaux sains vont à l'abattoir. Par la suite, ils subissent un examen postmortem effectué par les inspecteurs de l'ACIA qui observent les organes, la carcasse et la tête de chaque animal pour en déceler les anomalies possibles. Lorsqu'ils détectent un problème mineur, ils rejettent le produit affecté; pour toute autre anomalie, ils envoient la pièce au vétérinaire pour un complément d'examen.

Pour demeurer vigilants, les inspecteurs travaillent tour à tour à tous les autres postes d'inspection situés dans la zone d'abattage. De plus, ils travaillent à tour de rôle dans les

secteurs de l'abattoir où sont découpés les « morceaux de gros ». C'est là qu'ils examinent les morceaux pour y trouver des signes de détériorations postérieures à l'abattage — par exemple, une contamination bactérienne ou la présence d'une substance étrangère, comme du métal provenant des lames de scie. En outre, les inspecteurs certifient chaque envoi destiné aux États-Unis.

« Si vous avez l'impression que les inspecteurs doivent avoir un solide bagage de connaissances, c'est parce que c'est vraiment le cas », de dire M. Hopfauf. « On insiste véritablement sur la formation continue », ajoute-t-il en expliquant que les inspecteurs suivent 34 modules de cours en cours d'emploi et assistent fréquemment à des séminaires et à des exercices de formation. « Les inspecteurs de l'ACIA savent vraiment ce qu'il faut chercher », dit-il.

M. Mike Roberts est d'accord. « Nos inspecteurs constituent un groupe de personnes très compétentes, extrêmement bien informées et des plus expérimentées qui font un travail très minutieux ».

### 2.3.5 Programme d'inspection du miel

**L'an dernier, nous...**

- avons procédé à 189 inspections approfondies d'établissements de producteurs-classificateurs ainsi que d'établissements d'emballage et de pasteurisation pour en vérifier les conditions d'hygiène. Nos inspecteurs ont constaté que 99 % d'entre eux se conformaient aux normes et aux règlements fédéraux concernant la transformation.

- avons procédé à 218 inspections de produits du miel canadiens. Les taux de conformité aux normes de quantité nette et de classement continuent d'être très élevés; le taux de conformité en matière d'étiquetage a baissé, passant de 91 % (1997–1998) à 75 % (1999–2000). L'Agence a également vérifié les produits canadiens et constaté un taux de conformité de 99 % aux normes de santé et de salubrité au cours des deux dernières années ainsi que des taux de conformité de 74 % en 1998-1999 et de 100 % en matière de fraude contre le consommateur.

- avons travaillé de concert avec Santé Canada, les apiculteurs provinciaux et l'industrie du miel pour élaborer une stratégie de contrôle de la présence de résidus d'antibiotiques dans le miel.

- avons inspecté le miel importé et constaté que le degré de conformité, en matière de résidus chimiques, avait baissé, passant de 96 % en 1997–1998 à 95 % en 1999–2000. Les produits du miel importés ont été ciblés pour des échantillonnages additionnels. L'observation des normes canadiennes en matière d'étiquetage continue de poser problème en ce qui concerne les produits importés. L'infraction la plus courante concerne le non-respect des normes d'étiquetage bilingue.

- avons pris des mesures d'exécution en regard de tous les produits qui ne satisfaisaient pas aux normes. Ceux qui ont été rejetés pour des raisons de santé et de salubrité ont été retirés du commerce. Les efforts de l'ACIA pour cibler le miel falsifié ont conduit à la conclusion positive d'une poursuite judiciaire et à une sensibilisation accrue de l'industrie ainsi qu'à la collaboration avec l'ACIA, laquelle visait à garantir la pureté du miel sur les marchés canadien et international.

### 2.3.6 Programme d'inspection des fruits et des légumes frais

**L'an dernier, nous...**

- avons prélevé plus de 12 700 échantillons de produits des fruits et légumes canadiens et importés pour vérifier s'ils contenaient des résidus chimiques, y compris des pesticides et des métaux lourds. Dans l'ensemble, les échantillons se sont très souvent révélés conformes aux normes. Dans les cas où les échantillons dépassaient les limites maximales des résidus, notre personnel a prévu une surveillance accrue de ces sources ainsi que des mesures de suivi pertinentes.

- avons prélevé plus de 402 échantillons pour les soumette à des tests et déterminer les risques connexes de contamination microbienne. Parmi les échantillons prélevés, il s'en est trouvé un qui était affecté par des toxi-infections alimentaires.

- avons mis sur pied, à l'échelle nationale, un projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les graines et les fèves germées. L'ACIA a procédé à une évaluation de 47 producteurs en recueillant des échantillons ou en faisant remplir un questionnaire conçu pour évaluer les bonnes pratiques industrielles du producteur. Certains échantillons n'étaient pas satisfaisants et tous les renseignements recueillis ont servi à l'élaboration d'une version provisoire du *Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds and Beans*.

- avons testé 93 échantillons de mangues et 16 échantillons de papayes pour vérifier s'ils avaient été irradiés. On a pu constater qu'aucun des échantillons n'avait été irradié.

- avons procédé à 17 069 inspections de fruits et de légumes frais importés, exportés et expédiés d'une province à l'autre pour contrôler des problèmes non liés à la santé et à la salubrité, notamment les normes de qualité, l'emballage et les critères d'étiquetage. Dans les cas où les inspecteurs de l'ACIA ont consigné un produit, les distributeurs devaient soit jeter, exporter (dans le cas d'un produit d'importation), donner à une organisation caritative, réemballer, réétiqueter ou reclasser le produit consigné pour faire cesser la consignation. En outre, les inspecteurs de l'ACIA ont procédé à 19 590 inspections pour évaluer l'état des denrées à destination, afin d'établir des preuves de détérioration des denrées dans les cas de litiges commerciaux éventuels.

- avons donné des conseils et un soutien techniques à l'industrie des fruits et des légumes frais, ce qui a conduit à la création de la Corporation de règlement des différends pour les fruits et légumes. La Corporation a été établie pour faire suite à l'article 707 de l'Accord de libre-échange nord-américain : elle devait servir d'organisme privé de résolution des différends pour les secteurs des fruits et des légumes frais du Canada, des États-Unis et du Mexique.

- avons travaillé avec les représentants de l'industrie des denrées fraîches pour élaborer des directives sur la salubrité des aliments qui soient applicables à la ferme. Dans le cadre de cette initiative, on établissait les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques industrielles (BPI) à adopter pour la production de denrées fraîches, dans le but d'améliorer la salubrité des aliments offerts aux consommateurs.

**Programme d'inspection des fruits et des légumes frais**

| **Résidus chimiques : plan de surveillance et d'échantillonnage** | **1997 – 1998** | | **1998 – 1999** | | **1999 – 2000 *** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Produit national** | **importé** | **Produit national** | **importé** | **Produit national** | **importé** |
| Échantillons | 2,602 | 9,365 | 2,460 | 8,128 | 2,530 | 10,179 |
| Échantillons conformes | 98.7% | 98.0% | 98.8% | 97.9% | 98.7% | 98.9% |

| (pourcentage) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

* Données partielles (Les données des échantillons de laboratoire de l'ACIA ne sont pas disponibles à ce moment-ci.)

### 2.3.7 Programme d'inspection des produits transformés

**L'an dernier, nous...**

- avons prélevé 970 échantillons, dans le cadre du programme de surveillance de l'Agence, pour vérifier la contamination des produits, la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds et de substances étrangères nocives ainsi que l'intégrité des contenants. Les données sur les taux de conformité ne sont pas encore disponibles pour 1999–2000; toutefois, les données obtenues pour 1998–1999 ont démontré un niveau élevé de conformité. Les niveaux de conformité passaient de 97,8 %, pour les métaux et les substances toxiques, à 100 %, pour les résidus de pesticides dans les produits canadiens. Les tests effectués pour vérifier la présence de résidus (sauf pour les métaux lourds) dans les produits transformés réglementés importés de 42 pays indiquaient un niveau de conformité de 99,8 %. Les échantillons testés pour vérifier la présence de métaux lourds (importations) indiquaient un taux de conformité de 97,8 %.

- avons effectué, en 1999–2000, un total de 211 inspections en profondeur des établissements agréés de transformation des fruits et des légumes et un total de 256 en 1998–1999, et nous avons constaté des niveaux relativement élevés de conformité. Le taux de conformité des établissements était de 95,3 % en 1999–2000 et de 94 % en 1998–1999. Le personnel de l'ACIA a assuré le suivi des établissements qui ne respectaient pas les normes afin que des mesures correctives soient prises pour aborder le problème des infractions relatives aux risques pour la santé. L'ACIA a continué d'élaborer un nouveau système d'évaluation pour les établissements agréés de transformation des fruits et légumes. Cette initiative vise à accroître l'efficacité et l'efficience de nos activités d'inspection et de l'utilisation de nos ressources.

- avons inspecté des produits transformés pour obtenir les renseignements suivants : renseignements apparaissant sur les étiquettes, classe, quantité nette, ingrédients, normes/ composition et intégrité du contenant.

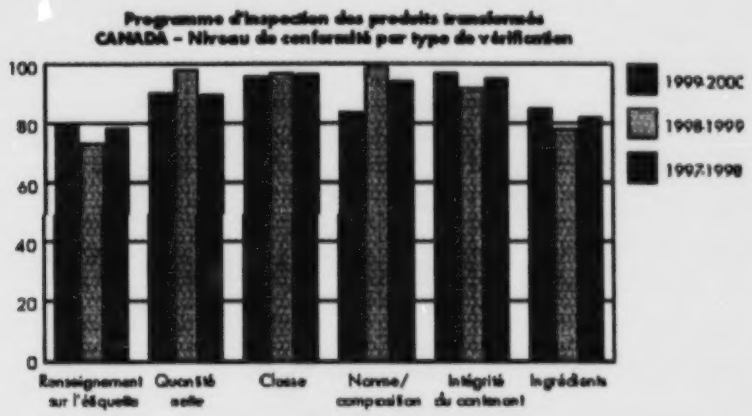
- avons continué de cibler les produits importés de pays qui, jusqu'à maintenant, affichaient des niveaux de conformité plus bas et nous avons consigné les produits non conformes. Les produits qui ne pouvaient être rendus conformes aux normes canadiennes en vigueur ont été soit détruits ou réexportés à l'extérieur du Canada.

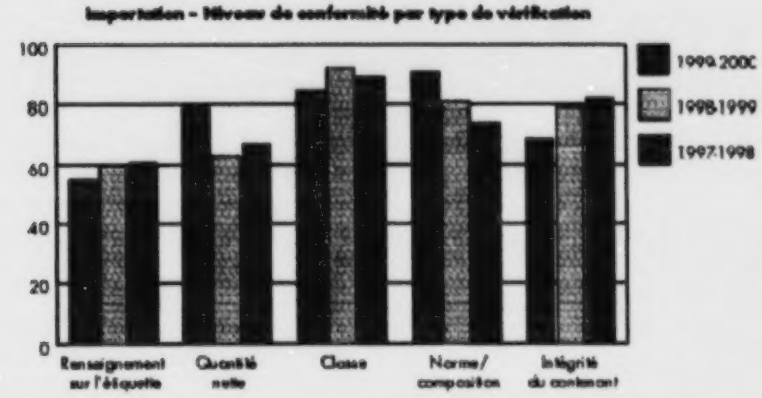
- avons exercé des activités destinées à protéger le consommateur et à assurer la salubrité du sirop d'érable. Le personnel a également inspecté les établissements associés à la production de sirop d'érable; tous les établissements inspectés respectaient les normes. On a noté un niveau élevé de conformité pour ces produits.

- avons répondu aux plaintes des commerçants et des consommateurs. Au cours des trois dernières années, le personnel a étudié quelque 745 cas donnant lieu à des mesures d'exécution, y compris au réétiquetage ou au tri du produit, à la destruction et à la réexportation.

- avons continué d'assurer l'inspection indépendante et des produits contre frais de service, afin d'en vérifier la conformité aux normes en vigueur avant l'exportation. Notre personnel a délivré plus de 2 000 certificats d'exportation au cours des trois dernières années.

- avons terminé l'élaboration et encouragé l'utilisation du code de pratique volontaire pour la production de jus de fruits non pasteurisés (p. ex., le cidre de pommes). Au cours de l'année qui vient de s'écouler, aucune intoxication alimentaire reliée à du cidre canadien non pasteurisé n'a été signalée à l'ACIA.




## 2.4 Santé des animaux

### Résultats prévus

- Adoption de normes et de méthodes d'exécution efficaces visant à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux

- prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux

- respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail

- animaux et produits animaux canadiens qui satisfont aux exigences de santé des animaux, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration de méthodes et de procédés opérationnels qui sont le résultat d'accords communs

### Aperçu de nos réalisations

Les maladies des animaux constituent une réelle menace pour la santé des ressources animales au Canada, de même que pour la santé humaine, l'environnement et notre bien-être économique. Ces dernières années, un certain nombre de facteurs ont intensifié cette menace, notamment l'accroissement du commerce international, l'augmentation des déplacements humains partout dans le monde, les changements climatiques touchant l'habitat des animaux, l'apparition de nouvelles maladies et la réapparition de maladies déjà connues.

Malgré ces changements importants, l'ACIA a réussi à protéger le Canada contre les maladies transmissibles qui sont considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques. Le Canada est un membre influent de l'Office international des épizooties (OIE), une organisation internationale qui constitue un point de référence mondial en ce qui concerne les normes relatives aux maladies des animaux. Les pays membres doivent signaler les cas de maladies à l'OIE en se basant sur le Code zoosanitaire international. Le Canada est l'un des rares pays qui peut affirmer qu'il est exempt des maladies indiquées sur la liste A de l'OIE, où figurent les maladies transmissibles les plus graves. En outre, grâce à nos activités de détection et d'éradication, nous avons contrôlé et limité la propagation d'autres maladies animales qui sont présentes au Canada.

En assumant nos responsabilités de façon efficace, nous avons également aidé le Canada à acquérir la réputation d'excellence, en matière de qualité et de salubrité, dont il jouit partout dans le monde en ce qui concerne ses animaux et ses produits d'origine animale. Le Canada compte sur cette réputation lorsqu'il cherche à étendre ses marchés. En 1999, le Canada a réussi à pénétrer dix nouveaux marchés. Cinquante-neuf millions d'animaux et d'embryons vivants ont été exportés, ce qui représente une augmentation de quatre pour cent par rapport à l'année précédente.

En procédant à l'inspection des aliments pour animaux, nous avons contribué à maintenir la santé des humains comme celle des animaux. Les aliments pour animaux peuvent être une source de contamination : c'est par cette voie que plusieurs résidus nocifs, comme les produits pharmaceutiques, les métaux lourds et les impuretés biologiques et chimiques, peuvent entrer dans la chaîne alimentaire. En raison des inquiétudes manifestées au sujet de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS), les usines d'équarrissage qui produisent les aliments pour animaux ont toutes été inspectées et reconnues conformes à nos règlements.

Enfin, nous avons également cherché à contrôler la transmission de maladies animales aux humains en procédant à de la surveillance et à des tests et nous avons notamment réussi à prévenir la propagation de la rage.

### 2.4.1 Programme d'hygiène vétérinaire

Nos activités de surveillance ont confirmé que le Canada est exempt des maladies transmissibles considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques.

En raison des inquiétudes manifestées partout dans le monde au sujet de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle », l'Agence a consolidé ses systèmes de surveillance. Nos agents ont procédé à des examens histopathologiques de 895 cerveaux de bovins pour y chercher des traces d'EBS. Tous les spécimens étaient négatifs. Nous avons également mis sur pied un programme permettant de détecter et de contrôler l'encéphalopathie des cervidés chez les wapitis et les cerfs d'élevage.

Le Canada est un membre influent de l'Office international des épizooties (OIE). L'ACIA appuie la mission de l'OIE en donnant des conseils et des renseignements à l'OIE et aux pays membres, afin de contribuer à l'éradication des maladies les plus graves pour les animaux, y compris celles qui peuvent être transmises aux humains, et d'établir les normes sanitaires pour le commerce international. L'OIE constitue un point de référence mondial en ce qui concerne les normes relatives aux maladies animales sur lesquelles les politiques de contrôle des maladies ou les programmes d'éradication sont basés.

**Mesures de surveillance de la brucellose bovine**

En 1999, l'ACIA a mené une enquête sur le sérum bovin, ce qui l'a conduite à tester
17 170 bêtes sélectionnées au hasard. Les tests ont confirmé que le bétail du Canada demeure exempt de brucellose

Les pays membres doivent signaler les cas d'animaux infectés à l'OIE. Les maladies figurant à la liste A sont des maladies transmissibles qui pourraient se propager très rapidement, et avec des conséquences graves; ce sont des maladies qui ont des répercussions sérieuses sur la santé publique, ou sur le plan socioéconomique, et qui sont d'une importance majeure dans le commerce international des animaux et des produits d'origine animale. L'ACIA a signalé que le Canada était exempt des maladies figurant à la liste A, ce qui est tout à fait remarquable.

bovine.

En outre, 156 423 bêtes ont été testées en vue du dépistage de la brucellose, dans le cadre d'autres programmes de contrôle courants s'appliquant à des abattoirs, à des marchés aux enchères et à des exportations.

Les maladies figurant à la liste B, selon la définition de l'OIE, sont des maladies transmissibles qui sont considérées comme étant d'une importance certaine pour l'équilibre socioéconomique et la santé publique à l'intérieur d'un pays donné et qui ont des conséquences sur le commerce international des animaux et des produits d'origine animale. Nous avons dépisté 12 cas de maladies figurant à la liste B, y compris des cas de charbon, dans sept installations; des cas de tuberculose bovine dans trois troupeaux; des cas de cysticercose dans les carcasses de bovins provenant de 29 installations et des cas de tremblante dans 14 troupeaux de moutons, ce qui représente une diminution importante par rapport aux 31 troupeaux de moutons infectés de 1998.

**Mesures de contrôle de la tuberculose bovine**

Après confirmation du fait qu'un wapiti d'élevage était mort de tuberculose bovine (*M. bovis*) dans une ferme de l'Ontario, les vétérinaires de l'ACIA ont immédiatement pris des mesures de contrôle et d'éradication. Les 470 wapitis de la ferme infectée ont été placés en quarantaine et mis à mort par la suite afin de prévenir la propagation de la maladie. On a entrepris une enquête d'envergure pour localiser et tester tous les troupeaux sources d'où provenaient les animaux achetés. On a mis en place des contrôles de déplacement tout en retraçant et en testant tous les troupeaux sources et toutes les espèces vulnérables voisines du troupeau infecté. On a testé plus de 1 500 animaux sans trouver d'autres signes d'infection. Les mesures de surveillance continue prises en vue du dépistage de la tuberculose bovine chez les cervidés font partie du programme de contrôle du Canada et elles sont basées sur l'administration de tests, tous les trois ans, à tous les troupeaux de cervidés qui font l'objet d'un commerce. En 1999, presque 32 000 tests tuberculiniques ont été administrés à des wapitis et à des cerfs d'élevage.

Nous avons examiné tous et chacun des 3,3 millions de boeufs mis à mort aux abattoirs agréés pour dépister les cas de cysticercose et nous avons testé 77 222 chevaux en vue du dépistage de l'anémie infectieuse des équidés. En 1999, l'exécution de tests sur la volaille n'a pas permis de déceler de cas de pullorose, une maladie qui constitue une menace grave pour nos troupeaux de volaille commerciaux. Ces résultats ont permis de confirmer que les mesures d'éradication appliquées par l'ACIA en 1998 — une année pendant laquelle on a obtenu des résultats positifs pour 2 900 oiseaux dans 27 installations — ont réussi à éliminer la maladie dans les troupeaux de volaille du Canada. Tous les troupeaux infectés ont été éliminés.

**Virus de la rage du raton laveur**

Depuis 1993, une épidémie de rage affectant les ratons laveurs aux États-Unis menaçait de s'infiltrer en Ontario. La rage est une maladie zoonotique grave qui se transmet facilement des animaux sauvages

aux animaux domestiques et aux humains. Les techniques mises au point par les scientifiques de l'ACIA ont permis de déterminer l'existence d'une souche du virus de la rage particulière au raton laveur et présente dans les animaux qui provenaient des États-Unis.

En juillet 1999, le premier cas de « rage du raton laveur » a été détecté près de Brockville, en Ontario. L'ACIA, en partenariat avec les ministères de la Santé et des Ressources naturelles de l'Ontario, a mis en oeuvre des plans de contingence et, jusqu'à maintenant, a pu confiner la rage dans deux régions de l'Ontario. Les laboratoires de l'ACIA ont donné les résultats de tests de dépistage dans les 24 heures et les spécialistes en santé animale ont prescrit l'application de programmes de contrôle pour les animaux domestiques exposés à la maladie

Toutes les fois que l'on a décelé la présence de ces maladies, nous avons mis en place des mesures visant à prévenir leur propagation, depuis la mise en quarantaine jusqu'à l'élimination des animaux ou des troupeaux en cause. Dans ces cas-là, nous avons indemnisé les producteurs pour l'élimination de leurs troupeaux. Le paiement des indemnités encourage les éleveurs à signaler les cas d'infection au premier indice et les aide à reconstituer leur troupeau. Par exemple, en 1999, tous les animaux exposés à la maladie dans les troupeaux souffrant de tuberculose bovine et de tremblante out été éliminés et les éleveurs ont reçu une indemnité. En 1999-2000, nous avons versé des indemnités totalisant environ quatre millions de dollars.

**Épidémie d'AIS dans les stocks de poissons de l'Atlantique**

La section des produits biologiques vétérinaires collabore fréquemment avec l'industrie et les organismes du gouvernement à la délivrance de permis pour des produits biologiques à usage vétérinaire qui sont utilisés dans le diagnostic, le traitement ou la prévention de maladies animales nouvelles ou émergentes.

En 1998, une flambée d'anémie infectieuse du saumon (AIS) s'est produite dans les pisciculture de saumon de la baie de Fundy. La section des produits biologiques vétérinaires, de concert avec Pêches et Océans Canada et les éleveurs de saumons, a accéléré le processus d'approbation d'un autovaccin, fait à partir d'un isolat du virus de l'AIS provenant de la région de la baie. Grâce à des pratiques appropriées de gestion de la santé, qui comprenaient le recours à ce vaccin, on a réussi à réduire les pertes subséquentes attribuables à l'anémie infectieuse du saumon.

En 1999-2000, environ 50 millions d'animaux vivants et plus de 500 000 embryons et de doses de sperme ont été importés au Canada. Les éléments qui ne satisfaisaient pas à nos normes ont été soit mis en quarantaine, retournés dans leur pays d'origine ou éliminés. Au cours de l'année fiscale précédente, il y avait eu 69 millions d'animaux vivants importés et plus de 600 000 embryons et doses de sperme.

Le Canada a exporté cinquante-neuf millions d'animaux vivants et d'embryons, ce qui représente une augmentation de quatre pour cent par rapport à l'année précédente. Notre personnel a inspecté tous ces animaux et a certifié qu'ils répondaient aux critères des pays étrangers.

Le Canada a réussi à pénétrer plusieurs nouveaux marchés pour l'exportation des animaux canadiens. Après 17 années, le Canada est maintenant autorisé à expédier du bétail au Royaume-Uni toute l'année durant. De plus, 11 nouveaux accords de certification sanitaire ont été négociés, ce qui permet au Canada d'exporter des pigeons et des sangliers au Mexique, des porcs vivants en Hongrie, du sperme de bovins en Croatie et en Lettonie, des volailles en Pologne, des aigles en Argentine, des boeufs en Lettonie ainsi que du sperme d'oiseaux et de moutons au Costa Rica.

Le Canada et la Chine ont signé un accord qui ouvre la porte à des exportations importantes de porc canadien à la Chine. La Chine a consenti à accepter les données de l'ACIA sur le syndrome dysgénésique respiratoire porcin (SDRP) et sur la gastro-entérite transmissible (GET).

Nous avons homologué 52 nouveaux produits biologiques à usage vétérinaire et délivré 205 permis pour l'utilisation des vaccins dans des situations d'urgence ou à des fins d'expérimentation. Les produits biologiques à

usage vétérinaire sûrs et efficaces sont essentiels à la prévention, au traitement et au diagnostic des maladies infectieuses chez les animaux. Un examen des données révèle que les demandes de livraison de vaccins par lots ont augmenté de 79 % tandis que le nombre de nouveaux produits approuvés a doublé. Les réactions négatives signalées ont également augmenté de façon importante, ce qui indique probablement que les vétérinaires sont maintenant plus au courant de la situation. Nous avons effectué le suivi de tous les cas de réactions négatives importantes.

L'an dernier, nous avons reçu 14 demandes d'évaluation de nouveaux organismes. Nous en avons approuvé quatre. En raison des préoccupations concernant la santé humaine ou l'environnement, nous étudions encore les autres demandes, en collaboration avec d'autres ministères et organismes.

### 2.4.2 Programme d'inspection des aliments du bétail

L'an dernier, nous avons homologué 1 923 aliments du bétail, qui satisfaisaient aux exigences réglementaires, avant que les produits ne soient mis en vente. Notre délai d'exécution, pour étudier les demandes, s'est amélioré : il est passé de 56 jours à 48 jours. Le délai de réponse de l'industrie à nos demandes de renseignements supplémentaires s'est également amélioré : il est passé de 95 jours à 66 jours.

Nos inspecteurs d'aliments pour animaux ont continué à exécuter le programme de retraçage des sulfamides qui comporte des enquêtes à la ferme afin de déterminer les raisons pour lesquelles le porc inspecté dans les abattoirs fédéraux contenait des résidus de sulfamides, ce qui contrevient aux règlements. L'usage abusif de sulfamides dans la préparation des aliments du bétail peut contribuer à la présence non délibérée de résidus qui risquent de compromettre la salubrité des aliments. Soixante-douze enquêtes locales ont été effectuées pendant trois ans, particulièrement sur les sources présumées d'abus de médicaments. Dans plus de 60 % des cas, nous avons constaté que le problème était attribuable à des erreurs commises à la ferme, notamment au nettoyage insuffisant de l'équipement de mélange et des installations d'entreposage ainsi qu'à des erreurs sur le plan de l'alimentation.

**Règlements sur les aliments médicamenteux pour animaux**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a proposé des règlements qui exigeront des fabricants d'aliments médicamenteux canadiens qu'ils obtiennent des permis et qu'ils soient assujettis à des contrôles. Les règlements proposés ont été publiés le 5 février 2000 dans la *Gazette du Canada*, Partie I. Le but recherché est de sauvegarder la santé des animaux et d'assurer la protection des humains en favorisant la manutention et l'utilisation sécuritaires des médicaments intégrés aux aliments des animaux à la ferme et chez les fabricants d'aliments industriels.

Nous avons également poursuivi l'exécution de notre programme de surveillance de la contamination par les métaux lourds dans le domaine des aliments du bétail et, à cette fin, nous avons prélevé 181 échantillons au cours des trois dernières années. Douze de ces échantillons présentaient des concentrations plus élevées que les seuils d'intervention. Aucun échantillon ne contenait de concentrations de cadmium dépassant les limites en vigueur pour le plomb et l'arsenic. Les résultats d'analyse des échantillons indiquaient que les sources les plus fréquentes de contamination par les métaux lourds étaient les mélanges de minéraux et les ingrédients minéraux.

Les flambées d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) au Royaume-Uni et ailleurs, au cours des années 1990, ont incité plusieurs pays du monde, y compris le Canada, à renforcer la réglementation sur les produits d'équarrissage. Les usines d'équarrissage transforment environ 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles chaque année. Le tourteau de protéines de grande qualité obtenu à la suite du procédé de cuisson est utilisé dans la préparation d'aliments du bétail (90 %) et d'aliments pour animaux familiers (10 %). Il est important de préserver la salubrité de ces produits. En 1997, on a apporté au *Règlement sur la santé des animaux* des modifications qui établissaient des critères de préparation et d'étiquetage pour les aliments des ruminants. Nous avons inspecté toutes les usines d'équarrissage au Canada et nous avons constaté qu'elles étaient conformes aux normes.

Nous avons continué d'être un membre actif de l'*Association of American Feed Control Officials* (AAFCO). L'AAFCO sert de forum aux agents de la réglementation des aliments pour animaux qui veulent travailler en collaboration

avec les industries réglementées et avec d'autres intéressés dans le but d'élaborer des règlements, des normes et des politiques uniformes à des fins nationales et internationales. Notre représentant a siégé au conseil d'administration et a été président de l'Association en 1998-1999.

**L'ACIA récipiendaire d'un prix collectif**

En reconnaissance des efforts intergouvernementaux consentis pour coordonner les initiatives de réglementation des aliments pour animaux, les agents de l'ACIA ont partagé avec d'autres organismes le prix Hammer donné dans le cadre du partenariat national de réforme gouvernementale patronné par le vice-président des États-Unis, Al Gore. Le prix a été accordé aux représentants du *U.S. Food and Drug Administration's Center for Veterinary Medicine* et du *Office of Regulatory Affairs* ainsi qu'à ceux de l'*Association of American Feed Control Officials* (AAFCO) pour le travail de la « *FDA/AAFCO BSE Feed Regulation Team* ». La tâche du Canada, comme membre de l'AAFCO, était d'élaborer des procédures d'inspection et des règlements équivalents.

## 2.5 Protection des végétaux

### Résultats prévus

- adoption de normes et de méthodes* d'exécution efficaces visant à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des parasites réglementés des végétaux
- respect des normes fédérales de salubrité des produits et des procédés applicables aux semences et aux engrais.
- végétaux et produits végétaux canadiens qui satisfont aux exigences de protection des végétaux, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration de méthodes et de procédurés opérationnelles qui sont le résultat d'accords communs.

### Aperçu de nos réalisations

Le Canada est un pays agricole important. Plus de la moitié de notre territoire agricole de 68 millions d'hectares est constituée d'une terre arable qui requiert l'emploi de semences et d'engrais pour la multiplication des cultures. Les engrais sont également utilisés couramment par les Canadiens pour leurs végétaux et jardins domestiques.

La valeur marchande des semences et du matériel végétal, pour le commerce intérieur canadien, est estimée à plus de 800 millions de dollars; quant au commerce international des semences, sa valeur s'élève annuellement à environ 200 millions de dollars répartis également entre les importations et les exportations. L'ACIA supervise la réglementation et l'inspection des importations de semences, la production de semences généalogiques et la certification des semences canadiennes et des semences destinées à l'exportation. Nous assurons la surveillance réglementaire, par une tierce partie, des opérations journalières de l'organisme de vérification de la conformité, l'Institut canadien des semences (ICS). Les vérifications de l'ICS effectuées par l'ACIA et les évaluations des systèmes d'assurance de la qualité de l'ICS ont permis de conclure que les normes de qualité de l'ICS étaient appliquées de façon à satisfaire aux normes de l'ACIA.

Les essais sur les semences importées ont démontré un degré élevé de conformité. En outre, plus de deux cents enquêtes ont été menées pour vérifier de près si l'industrie se conformait aux règlements fédéraux de 1998-1999. Les échantillons obtenus à la suite d'inspections faites sur le marché pendant trois ans ont indiqué que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques répondaient aux normes minimales.

Nous avons poursuivi nos activités pour faire en sorte que les engrais soient efficaces, exercent l'effet allégué et soient inoffensifs pour les utilisateurs, l'environnement et les consommateurs de produits agroalimentaires. Les engrais sont très importants pour l'agriculture au Canada : en général, 40 à 50 % du rendement des cultures peut être attribué à l'épandage d'engrais.

Au cours des trois dernières années, nous nous sommes occupés de presque 1 800 avis de recherche, demandes de renseignements et demandes d'homologation de produits, examens d'étiquette, études de données sur l'efficacité ou la salubrité ou autorisations de mettre sur le marché un nouveau supplément.

Nos inspecteurs ont prélevé plus de 2 400 échantillons de mélanges d'engrais en vrac au cours des trois dernières années pour vérifier s'ils étaient conformes aux normes de salubrité et de qualité. Nous avons continué de cibler les producteurs qui avaient affiché de faibles niveaux de conformité par le passé ou qui n'ont pas volontairement fourni les résultats de tests. Au cours de la même période, les inspecteurs ont prélevé 578 échantillons ciblés d'inoculants pour légumineuses et de semences préinoculées.

*On trouvera ci-dessous des détails sur deux programmes réalisés dans le domaine de la protection des végétaux : le programme sur les engrais et le programme sur les semences. Les résultats de l'exécution du programme de protection des végétaux apparaîtront dans le rapport annuel pour l'an 2000–2001.

### 2.5.1 Programme sur les semences

L'Agence joue le rôle de registraire à l'égard des établissements semenciers, des exploitants et des classificateurs, et nous assurons la surveillance réglementaire, par une tierce partie, de l'organisme de vérification de la conformité, l'Institut canadien des semences (ICS). Environ 1 420 des 1 670 établissements semenciers sont exploités conformément aux critères de l'ICS. Les autres établissements doivent satisfaire aux exigences en l'an 2000. Au cours des deux dernières années, les vérifications de l'ICS effectuées par l'ACIA et les évaluations des systèmes d'assurance de la qualité de l'ICS ont permis de conclure que les normes de qualité de l'ICS étaient appliquées de façon à satisfaire aux normes de l'ACIA.

Pour obtenir l'accréditation de l'ACIA, tous les exploitants et classificateurs sont maintenant tenus de subir des évaluations démontrant qu'ils ont les connaissances et les capacités nécessaires pour satisfaire aux normes canadiennes. Plus de 3 000 personnes (exploitants et classificateurs) employées dans l'industrie des semences ont réussi à satisfaire aux critères d'accréditation depuis 1996. L'an dernier marquait la fin de la période de grâce pour l'obtention de cette accréditation.

**Création de l'Institut canadien des semences**

L'Institut canadien des semences (ICS) a été reconnu en décembre 1998 comme un organisme de vérification de la conformité existant en vertu de la législation concernant l'ACIA. L'Agence accepte les recommandations de l'ICS concernant l'accréditation des établissements semenciers au Canada.

L'ICS a été mis sur pied à la suite de

Le personnel de l'ACIA a continué de prélever des échantillons de semences pour évaluer au sein de l'industrie le rendement des semences importées et des semences traitées au pays qui sont mises en vente sur le marché canadien ainsi que celui des semences destinées aux marchés d'exportation. Le sommaire trisannuel des résultats de tests sur les semences importées indiquait un taux de conformité d'au moins 96 %. Les laboratoires de semences de l'ACIA ont reçu 10 496 échantillons et ont pris 15 876 décisions sur des sujets qui vont de la germination à la pureté mécanique en passant par les maladies et les analyses de pureté variétale. Ces résultats fournissent des renseignements précieux sur la santé globale de l'industrie des semences et constituent le fondement des activités de surveillance et d'évaluation de la conformité de l'Agence.

consultations de représentants de l'industrie et du gouvernement portant à la fois sur differentes options de réduction et de recouvrement des coûts. Il a été convenu que l'industrie assumerait une plus grande responsabilité en matière de contrôle de la qualité. La création de l'ICS était appuyée par l'Association canadienne du commerce des semences, l'Association canadienne des producteurs de semences, l'Association des analystes de semences commerciales du Canada et l'ACIA.

L'ICS est un modèle à suivre pour d'autres secteurs de l'industrie agricole et agroalimentaire, et les méthodes qu'il emploie sont compatibles avec celles d'autres grands pays et organisations sur le marché international des semences.

Le personnel de l'Agence, à la suite de plaintes formulées par des producteurs ou des consommateurs (ou les deux), a vérifié de près le niveau de conformité de l'industrie en regard des règlements fédéraux en procédant à des inspections et à des enquêtes sur le marché. Plus de deux cents enquêtes de ce genre ont été menées en 1998-1999. Le sommaire triennal des analyses d'échantillons obtenus lors des inspections sur le marché indiquait que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques satisfaisaient aux normes minimales.

Nos inspecteurs ont vérifié les semences et les conditions de culture culture des semences généalogiques utilisées par des membres de l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS). Les semences généalogiques étaient cultivées dans 22 743 champs par 4 192 producteurs de semences généalogiques chapeautés par l'ACPS. Les semences sont conditionnées et traitées par environ 1 100 établissements de conditionnement approuvés, et elles sont vendues en vrac à partir de 550 autres installations d'entreposage en vrac situées dans toutes les parties du Canada.

Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs de cultures privés, accrédités par l'ACIA, ont effectué près de 25 000 inspections de cultures de semences couvrant un total de 518 908 hectares. Les semences mises en vente au Canada ou destinées à l'exportation sont classées et étiquetées avant la vente. Les rapports d'inspection sont présentés à l'ACPS, laquelle, à son tour, délivre des certificats de récolte indiquant la conformité en regard des normes variétales.

Depuis 1996, l'Agence a agréé un total de 80 importateurs autorisés. Les importateurs autorisés peuvent apporter des semences au Canada en les accompagnant d'une documentation plus limitée.

**2.5.2 Programme sur les engrais**

La production d'engrais constitue une industrie de cinq milliards de dollars au Canada. L'éventail des produits assujettis à la réglementation est large et comprend notamment les engrais mélangés en vrac pour la production de cultures agricoles; les engrais pour les jardins domestiques; les engrais contenant des pesticides et les suppléments tels que les produits microbiens viables (c.-à-d. les inoculants et les semences préinoculées) utilisés pour améliorer la croissance ou le rendement des végétaux; les produits recyclés tels que les composts et les produits chimiques synthétiques tels que les régulateurs de la croissance des végétaux ou les agents mouillants des sols.

En 1999-2000, l'Agence a surveillé la production d'engrais mélangés en vrac dans environ 1 300 usines d'engrais de toutes les parties du Canada. Les échantillons prélevés ont été analysés pour vérifier si les produits satisfaisaient aux garanties concernant les éléments nutritifs. Au cours des trois dernières années, nos inspecteurs ont prélevé quelque 2 400 échantillons d'engrais mélangés en vrac pour vérifier s'ils étaient conformes aux normes de salubrité et de qualité. Le niveau de conformité était inférieur de près de quatre pour cent au taux de conformité de 83,7 obtenu en 1998-1999. La baisse des niveaux de conformité peut être attribuée, en partie, au fait que l'Agence suit une stratégie d'échantillonnage qui cible les producteurs qui ont obtenu, par le passé, de piètres résultats de tests.

Au cours de la même période de trois ans, les inspecteurs ont prélevé 578 échantillons ciblés d'inoculants pour légumineuses et de semences préinoculées et, là aussi, ils ont constaté un degré uniformément élevé de conformité. Les inoculants et les semences de légumineuses pré-inoculées sont des produits importants parce que que les cultures de légumineuses sont un élément essentiel de la rotation des cultures ou constituent des sources précieuses de protéines et d'huile. Ces produits ont également été testés parce qu'ils sont des produits microbiens viables et que les produits et les semences pour lesquels on les utilise sont sensibles à un grand nombre de

facteurs liés à la production et à l'environnement. Notre personnel a enregistré un taux de conformité de 90,6 % en 1999-2000.

**Mise en commun des renseignements sur le plan international**

L'ACIA a travaillé sur le plan international en échangeant des renseignements et des connaissances spécialisées avec les organismes de réglementation des engrais nord-américains, en devenant membre de l'*Association of American Plant Food Control Officials* (AAPFCO).

Grâce à cette participation, nous avons contribué à la réalisation des objectifs de l'Association, laquelle cherche à élaborer des normes et des critères harmonisés, à créer un forum permettant la mise en commun des renseignements et à améliorer l'efficacité des programmes de réglementation.

Nous avons également supervisé l'échantillonnage et l'exécution de tests dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la qualité des engrais (PCCQE), un programme à adhésion volontaire qui réunit des représentants de l'industrie et du gouvernement du Canada. En vertu de ce programme, les échantillons sont expédiés à des laboratoires privés accrédités, à des fins d'analyse, et les résultats sont transmis aux établissements de mélange en vrac et à l'Agence. L'an dernier, la majorité des échantillons étaient conformes aux lois canadiennes. L'Agence a compilé les renseignements ainsi obtenus pour chaque établissement de mélange et a publié les taux de conformité de ces établissements dans le *Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais*.

**L'échantillonnage : un moyen d'inciter à la conformité**

Au cours des trois dernières années, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé plus de 250 échantillons d'engrais et de suppléments pour déterminer si les produits qui sont vendus au Canada, y compris les produits importés, satisfont aux normes établies pour la teneur en métaux lourds tels que le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure.

Les produits qui ont été échantillonnés comprennent les engrais contenant des micronutriments, les engrais phosphatés, les eaux d'égout traitées, le compost et la chaux.

Les produits non conformes sont consignés et, à moins qu'on ne puisse les rendre conformes, on en dispose en utilisant une méthode appropriée, comme la réexportation vers la source ou l'enfouissement.

En ce qui concerne les nouveaux engrais, nous avons traité, de 1997 à 1999, quelque 1 798 avis de recherche, demandes de renseignements et demandes d'homologation de produits, examens d'étiquettes, études de données sur l'efficacité ou la salubrité, ou autorisations de mettre sur le marché un nouveau supplément.

**Nombre d'échantillons et conformité de l'industrie dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la qualité des engrais (PCCQE)**

| | 1997 | 1998 | 1999 |
|---|---|---|---|
| Échantillons | 3,581 | 3,483 | 3,273 |
| Conformité de l'industrie | 84.60% | 82.95% | 84.38% |

*La baisse du nombre d'échantillons est en partie attribuable au nombre variable de participants volontaires au PCCQE.

## 2.6 Réalisations globales de l'Agence en matière de rendement

### 2.6.1 Services et conseils d'ordre scientifique

**Services de laboratoire**

Les 22 laboratoires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) fournissent des services qui sont essentiels aux programmes et au fonctionnement de l'Agence. Les scientifiques, les chimistes, les biologistes et les vétérinaires des laboratoires effectuent des tests et des analyses sur des échantillons présentés par les inspecteurs de l'ACIA à des fins de certification, de surveillance et de contrôle. Ils offrent également des services de tests spéciaux, des renseignements, des conseils et des services de spécialistes aux responsables des inspections et des politiques de l'ACIA lorsqu'ils doivent enquêter, au besoin, sur les problèmes qui se posent, les épidémies ou les demandes de nouveaux services. Les inspecteurs de l'ACIA comptent sur ces tests de laboratoire ainsi que sur les tests effectués sur le terrain et sur les observations sur place pour faire respecter les règlements.

Le personnel de laboratoire se charge également de la recherche et du développement technologique en vue de répondre aux besoins de l'Agence pour la réalisation de ses programmes, en plus de fournir des services scientifiques spécialisés aux agents de programme de l'Agence et aux organismes internationaux qui établissent des normes pour les aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux — notamment le Comité du *Codex Alimentarius*, l'Office international des épizooties (OIE) et la Convention internationale pour la protection des végétaux.

**Les laboratoires de l'ACIA à l'oeuvre**

- Au cours de l'année 1999-2000, l'ACIA a renforcé ses capacités scientifiques en réunissant tous les laboratoires de l'ACIA dans une seule structure hiérarchique au sein de la Direction des laboratoires.

- Le Centre national des maladies animales exotiques (CNMAE) de l'ACIA a été officiellement ouvert en juin 1999. Le CNMAE fait partie du Centre scientifique canadien de santé humaine et animale de Winnipeg, une initiative conjointe de l'ACIA et de Santé Canada. Le nouveau centre renferme le premier laboratoire de biosécurité de niveau quatre du Canada; il est aussi le premier complexe de laboratoires au monde à posséder des installations servant à la fois à la recherche sur la santé des humains et des animaux. C'est l'une des rares installations au monde où l'on puisse diagnostiquer et étudier les maladies animales exotiques qui constitueraient une menace grave pour le bétail canadien si elles s'introduisaient et s'établissaient au Canada.

- L'un des objectifs de l'ACIA est de faire accréditer tous ses laboratoires en regard des normes internationales. Tous les laboratoires de l'ACIA ont soit obtenu l'accréditation du Conseil canadien des normes en regard du Guide 25 de l'ISO/CEI (*Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais*), présenté une demande d'accréditation ou sont en train de faire cette demande.

**Services de tests en laboratoire**

- Au cours de l'année financière 1999-2000, les laboratoires de l'ACIA ont donné plus de 500 000 résultats de tests pour des programmes d'importation, d'exportation et des programmes nationaux, y compris pour les tests visant à :

    - évaluer la salubrité, la qualité et l'exactitude des étiquettes des aliments frais et transformés, du poisson et des fruits de mer;

    - détecter les biotoxines marines;

    - certifier la santé du bétail, de la volaille et du gibier d'élevage canadiens ainsi que des végétaux et de matière végétale canadiens;

    - évaluer la salubrité et la qualité des produits biologiques à usage vétérinaire, des aliments pour animaux et des engrais;

    - certifier la pureté et la qualité des semences.

- Les tests effectués dans le cadre du programme d'hygiène vétérinaire ont continué de représenter 75 % de tous les tests faits dans les laboratoires de l'ACIA (annexe 5). Toutefois, le nombre total de tests effectués dans le cadre de ce programme a continué de décroître, surtout en raison des besoins réduits de tests utilisés pour la surveillance et l'évaluation des exportations dans le but de détecter la brucellose bovine. Au cours de la même période, le nombre de tests effectués pour répondre aux besoins du programme de salubrité des aliments a augmenté, et ce, en raison de la nécessité de fournir des renseignements de référence pour l'élaboration du programme de l'HACCP et en réponse à un accroissement des activités visant à protéger le consommateur, parmi lesquelles les enquêtes visant à déterminer les sources d'infection.

- Le personnel de laboratoire de l'ACIA a réagi rapidement et efficacement devant un certain nombre de problèmes de salubrité des aliments qui se sont posés au cours de l'année :

    - les possibilités de risques sanitaires reliées à la présence de 3MCPD dans les sauces au soja et aux huîtres. Le personnel affecté au programme a été alerté par des sources étrangères et le personnel de laboratoire a rapidement organisé et entrepris l'exécution des tests appropriés;

    - la contamination possible des germes de soja. Après que les résultats d'une enquête ont indiqué la possibilité d'un danger microbien, les microbiologistes des laboratoires ont rapidement validé et effectué les tests appropriés.

- Les chimistes de la Direction des laboratoires ont réagi aux préoccupations concernant la contamination possible, par les dioxines, de denrées alimentaires importées de la Belgique : ils ont testé les produits pour y détecter des résidus éventuels de dioxines et ont transmis les données aux responsables de programme de l'ACIA. Il fallait, pour cela, modifier les méthodes existantes pour satisfaire aux nouveaux seuils de détection, qui sont plus bas.

- Tant pour l'exercice 1999-2000 que pour 1998-1999, l'ACIA a passé un contrat avec des laboratoires accrédités pour faire exécuter plus de 25 000 tests de salubrité des aliments pour un montant de plus de deux millions de dollars. L'ACIA continue de promouvoir le transfert, dans la mesure du possible, des services de tests à des laboratoires non fédéraux. Les scientifiques de l'Agence fournissent au Conseil canadien des normes et à l'Institut canadien des semences les services d'évaluation de la compétence et de vérification technique nécessaires à la réalisation de leurs programmes d'accréditation. De plus, l'ACIA a ses propres programmes d'accréditation pour les laboratoires qui effectuent des tests en vue de détecter certaines maladies des animaux ou

certains ravageurs des pommes de terre de semence.

**Recherche en laboratoire et développement de la technologie**

- Les scientifiques des laboratoires de l'ACIA participent activement à la recherche et au développement de la technologie ayant trait aux maladies et aux ravageurs des animaux, du poisson et des végétaux, ce qui comprend l'amélioration des tests et des méthodes d'analyse, pour faire en sorte que les aliments et les autres produits canadiens satisfassent aux normes internationales en matière de santé et de salubrité. En 1999-2000, environ 75 % des ressources de l'ACIA affectées à la recherche et au développement de la technologie ont été allouées au développement et à l'adaptation de nouvelles technologies en vue de répondre aux besoins de l'Agence en matière de réalisation des programmes; de plus, environ 25 % de ces ressources ont été consacrées au développement des connaissances de base sur les maladies, les ravageurs et les risques, connaissances dont les responsables de l'Agence ont besoin pour établir sur une base scientifique l'élaboration des politiques et l'aménagement des programmes. Les scientifiques des laboratoires de l'ACIA ont travaillé à plus de 80 projets de recherche à long terme portant sur la santé des animaux, la protection des végétaux et la salubrité des aliments. Trente de ces projets ont été mis sur pied en collaboration avec le secteur privé, dont les contributions de 1,3 million de dollars provenant de l'industrie ont concordé avec les fonds fournis par l'ACIA dans le cadre de son Projet de coinvestissement.

**Partenariat avec l'Université de Guelph**

L'Université de Guelph et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont signé un accord, en janvier 2000, en vue de créer un programme spécial de recherche et d'éducation au Canada en matière de réglementation sur la salubrité des aliments. L'accord de trois ans profitera aux étudiants canadiens et préparera la voie à l'établissement, à l'Université de Guelph, d'un institut canadien d'inspection et de réglementation des aliments.

- À l'heure actuelle, les scientifiques des laboratoires de l'ACIA collaborent avec les responsables du programme d'hygiène vétérinaire, les éleveurs de moutons canadiens et les autorités provinciales québécoises à un projet à long terme visant à évaluer un nouveau test permettant le signalement précoce des cas d'infection des moutons par la tremblante, ce qui pourrait servir de fondement à un programme de contrôle efficace de cette grave maladie. La tremblante est une encéphalopathie spongiforme transmissible, semblable à l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS). Comme il n'y a actuellement aucun test permettant de faire la distinction entre les animaux en période d'incubation et ceux qui sont exempts de la tremblante, il est nécessaire d'éliminer tout un troupeau lorsqu'on trouve un seul animal infecté. Au cours des trois dernières années seulement, 284 fermes canadiennes ont eu des animaux infectés par la maladie, et l'Agence a payé plus de 3,4 millions de dollars en indemnités pour les animaux détruits. Le nouveau test nous permettra de repérer et d'éliminer seulement les animaux souffrant de la tremblante. Nous estimons que le total des indemnités payées serait réduit ainsi de 60 à 90 %.

**Conseils d'ordre scientifique**

L'unité d'évaluation scientifique veille à ce que les décisions de l'Agence soient fondées sur des données scientifiques précises; à cette fin, l'unité donne des conseils d'ordre scientifique et technique au président et au conseil de direction et représente l'ACIA aux forums scientifiques nationaux et internationaux.

**L'unité d'évaluation scientifique à l'oeuvre**

- L'unité d'évaluation scientifique a été à l'avant-garde des contributions de l'Agence aux initiatives du gouvernement du Canada en matière de science et de technologie (S et T), notamment en ce qui concerne la réponse du gouvernement au rapport intitulé « Avis scientifique pour l'efficacité gouvernementale ». L'unité a coordonné les consultations internes et a consulté les représentants d'Agriculture et

Agroalimentaire Canada. Le processus de consultation pangouvernementale a conduit à l'établissement d'un ensemble de principes et de lignes directrices conçus pour un recours efficace aux conseils d'ordre scientifique et technologique au cours du processus de décision. Au cours des années qui viennent, les éléments scientifiques de l'Agence travailleront à régler leurs méthodes existantes en matière de conseils d'ordre scientifique sur le modèle de celles qui sont décrites dans le cadre de travail sur la S et T.

- L'unité d'évaluation scientifique a organisé un forum sur la médecine vétérinaire et sur l'ichtyologie afin de considérer dans une large perspective le rôle de la science au sein de l'ACIA, de rendre plus uniforme l'application de solides connaissances scientifiques et de tenir compte des objectifs scientifiques de l'Agence.

- L'unité a publié un document d'importance sur les aspects réglementaires de la nouvelle technologie alimentaire.

**2.6.2 Exécution**

**L'ACIA à l'oeuvre**

En 1999-2000, on a créé un nouveau bureau national des services d'exécution et d'enquête pour coordonner les fonctions d'exécution et d'enquête et pour gérer les poursuites judiciaires. Le rôle du bureau, dans le processus de poursuite, est de conseiller, de guider et d'appuyer les inspecteurs et les gestionnaires de l'ACIA dans la réalisation de tous les programmes et de toutes les opérations en ce qui concerne l'examen des situations de non-conformité et l'évaluation des effets connexes. Le bureau travaille également en étroite collaboration avec les services juridiques de l'ACIA et le procureur de la poursuite du ministère de la Justice pour obtenir des avis juridiques sur la pertinence des accusations. Comme l'a fait ressortir l'étude du cas de Provigo, ce processus s'est très bien déroulé et il a conduit à la victoire de la partie poursuivante. On prévoit que cette victoire aura un effet dissuasif important.

Une politique révisée d'application et de conformité a été élaborée, approuvée et publiée à l'intention du personnel des Opérations et des Programmes dans le but de répondre au besoin, pour l'Agence, d'adopter une démarche logique et uniforme en matière de procédures et de méthodes d'exécution pour tous les produits et toutes les régions.

Dans le cadre de la politique révisée, on insiste sur le fait que le recours à des poursuites est le meilleur moyen à employer, lorsqu'il y a des preuves, dans les situations de non-conformité qui ont des répercussions importantes. On dérogerait à cette méthode dans les situations où l'on pourrait obtenir plus efficacement la conformité en ayant recours à un autre type de mesure d'exécution de la conformité.

Grâce à cette politique, les gestionnaires de l'ACIA disposent d'un ensemble cohérent de critères pour évaluer les répercussions d'une situation de non-conformité, ce qui leur permet de prendre une décision sur la mesure appropriée à prendre pour arriver à l'exécution de la conformité. Les mesures d'exécution de la conformité comprennent la saisie ou la confiscation du produit, le retrait du produit du Canada, la consignation jusqu'à ce que le produit soit rendu conforme, la suspension, l'annulation ou la révocation du permis ou de l'enregistrement. Les mesures existantes d'exécution de la conformité varient en fonction de la loi dont relève la situation de non-conformité.

En 1999-2000, il y avait 464 dossiers d'enquête actifs au bureau des services d'exécution et d'enquête. Quatre-vingt-deux poursuites portant sur 375 chefs d'accusation ont été déposées et 59 poursuites, représentant 115 accusations, ont été menées à terme. La plupart des cas ont été résolus en raison du fait que la partie réglementée a plaidé coupable. Le montant total des amendes imposées par la cour pour ces 59 poursuites était de 228 750 $.

**L'affaire Provigo**

En 1997-1998, les inspecteurs de l'ACIA, au cours d'une inspection périodique, se sont trouvés devant une série d'infractions aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) dans un magasin Loeb Inc., en Ontario. Ils ont étendu leurs activités d'inspection et enquête à d'autres magasins Loeb Inc. de l'Ontario et ont constaté d'autres infractions à la loi. En novembre 1999, plus de 100 accusations pour diverses infractions à la LAD ont été déposées contre Provigo Ltd., une entreprise avec laquelle les magasins Loeb Inc. s'étaient amalgamés depuis la date des présumées infractions. Au nombre des infractions on comptait des erreurs d'étiquetage des produits de la viande, de fausses déclarations concernant les ingrédients, les dates d'emballage originales et les renseignements sur le pays d'origine, la non-déclaration de l'ajout de gras de porc et l'entreposage de volaille cuite à une température inadéquate. L'affaire Provigo s'est conclue par la présentation d'un plaidoyer de culpabilité par Provigo Ltd. à 10 accusations représentatives pour des infractions commises dans ses magasins situés dans sept différentes municipalités de l'Ontario. Les amendes infligées s'élevaient à 120 000 $. Il s'agissait du total d'amendes le plus élevé et du plus fort montant par accusation jamais exigé en vertu de ces dispositions de la LAD.

### 2.6.3 Biotechnologie

En biotechnologie, on utilise des organismes vivants pour faire de nouveaux produits ou pour obtenir de nouvelles méthodes de protection. Le terme englobe tous les organismes, qu'ils aient été conçus de façon traditionnelle ou grâce aux plus récentes techniques moléculaires telles que le génie génétique. Au cours de la dernière décennie, plus de 5 500 essais pratiques ont été effectués sur des végétaux issus des travaux biotechnologiques et, jusqu'à maintenant, 34 autorisations de mise en vente ont été accordées.

L'ACIA établit la première ligne de défense destinée à protéger l'environnement canadien contre les problèmes de salubrité potentiels associés aux produits agricoles issus de la biotechnologie. En 1993, la mise en place du cadre de réglementation fédéral a permis d'établir les principes directeurs de la réglementation en matière de biotechnologie. Les auteurs du document confirmaient la responsabilité de l'ACIA en matière de réglementation dans l'évaluation environnementale des végétaux, des suppléments microbiens, des engrais, des aliments pour animaux et des produits biologiques à usage vétérinaire.

Les produits agricoles issus de la biotechnologie qui sont réglementés par l'Agence doivent faire l'objet d'évaluations environnementales avant l'importation au Canada, avant les essais dans des conditions réelles et avant la commercialisation. L'ACIA assume ses responsabilités en procédant à des évaluations et à des inspections.

Les évaluateurs de l'ACIA procèdent à des évaluations approfondies des risques pour l'environnement reliés à la biotechnologie. Ce sont des scientifique hautement qualifiés, qui peuvent compter sur les connaissances d'experts travaillant au sein ou à l'extérieur de l'Agence. Des groupes d'experts de l'extérieur ont été établis pour que l'on puisse avoir accès aux meilleures données scientifiques existantes. Les inspecteurs de l'ACIA assurent une protection de première ligne en veillant à ce que les règlements sur le confinement des produits agricoles issus de la biotechnologie soient respectés. Les inspecteurs travaillent sur le terrain pour veiller à ce que les dispositions et conditions des essais pratiques soient respectées.

Dans le Budget 2000, le Gouvernement du Canada a prévu un engagement de 90 millions de dollars en vue de renforcer et d'améliorer la capacité de réglementation fédérale. Le Bureau de la biotechnologie de l'ACIA a joué un rôle de coordination crucial relativement à la définition des priorités réglementaires et des principales initiatives de programme par les six ministères et organismes qui recevront ces fonds.

En outre, le gouvernement du Canada a créé le groupe d'experts de la Société royale du Canada, un groupe de scientifiques éminents, afin de donner des conseils sur les besoins futurs en données scientifiques sur le système de réglementation.

**L'ACIA à l'oeuvre**

Le Bureau de la biotechnologie a été créé pour servir de guichet *unique en matière de politique sur la* biotechnologie, en ce qu'elle a trait à la réglementation des produits agricoles. Les responsables du Bureau travaillent avec les experts de programme de l'ACIA pour faire connaître leurs commentaires lorsqu'il y a des initiatives et des forums nationaux et internationaux sur la biotechnologie, ils donnent des renseignements au public et ils répondent aux demandes de renseignements des médias.

Le Comité consultatif canadien de la biotechnologie reçoit de l'aide de l'Agence sur le plan de l'information. Ce comité, établi en 1999 dans le cadre de la Stratégie nationale en matière de biotechnologie, a pour mandat d'engager le dialogue avec les Canadiens et de faire bénéficier les ministres des avis d'un organisme indépendant. Le premier projet sera axé sur les aspects sociaux, économiques, éthiques, juridiques, réglementaires et environnementaux des aliments dérivés de la biotechnologie.

L'Agence a joué un rôle important dans la réussite des négociations ayant mené à la signature du protocole de Cartagène sur la biosécurité, en janvier 2000. Le protocole a pour objet de garantir la sécurité du commerce international des organismes vivants modifiés.

L'Agence partage avec Santé Canada la responsabilité des politiques sur l'étiquetage des aliments. L'ACIA joue depuis un certain temps un rôle de premier plan dans l'exécution du programme fédéral; plus particulièrement, l'Agence a travaillé à élaborer, en matière d'étiquetage des aliments, des politiques et des règlements généraux qui sont sans rapport avec la santé et la salubrité. Les activités précises exercées dans le domaine de la biotechnologie sont les suivantes : participation active aux travaux internationaux récents du comité sur les aliments du *Codex Alimentarius*, comité qui est à élaborer une méthode d'étiquetage applicable aux aliments issus de la biotechnologie, et, ici au pays, aux travaux effectués par l'Office des normes générales du Canada en vue d'élaborer une norme canadienne pour l'étiquetage volontaire des aliments dérivés de la biotechnologie.

L'ampleur et la complexité croissante de la biotechnologie continueront d'augmenter. L'Agence continuera d'aborder la réglementation en plaçant la sécurité au premier plan.

### 2.6.4 Accords fédéraux-provinciaux-territoriaux et internationaux

**Accords fédéraux-provinciaux-territoriaux**

**L'élaboration de normes logiques et uniformes de salubrité des aliments**

Le Groupe de mise en oeuvre du système canadien de l'inspection des aliments, établi pour mettre en application le plan directeur du Système canadien de l'inspection des aliments, a tenu ses réunions semestrielles en avril et en septembre 1999. Le Groupe, qui est un groupe de travail permanent composé de représentants officiels de tous les niveaux de gouvernement, s'emploie à élaborer des normes logiques et uniformes de salubrité des aliments, normes qui seront utilisées dans toute l'industrie alimentaire, qui sont reconnues par les consommateurs, par l'industrie et par les gouvernements.

**L'ACIA à l'oeuvre**

En décembre 1999, un accord-cadre a été signé avec le gouvernement de la Saskatchewan, représenté par ses ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation et par celui de la Santé, ainsi que par 11 conseils de santé de district. En signant ce protocole d'entente, les participants ont démontré leur ferme intention d'établir un système plus efficace d'inspection et d'exécution en matière de salubrité des aliments, un système qui réduit le chevauchement des services, comble les écarts possibles et s'appuie sur les forces de chacun des participants.

On a créé un comité de gestion qui doit mettre en application le protocole d'entente, et l'on mettra au point des accords auxiliaires pour les rappels d'aliments, l'inspection des viandes, la formation et la préparation aux situations d'urgence.

Ce protocole est le cinquième que l'Agence ait signé. Il suit la conclusion d'accords fructueux avec l'Alberta (décembre 1997), l'Ontario (mai 1998), le Québec (mai 1998) et les Territoires du

Divers groupes de travail ont été établis *dans le but d'élaborer des règlements* types harmonisés et des codes connexes pour diverses denrées ou activités sectorielles. Ces codes et règlements sont conçus comme un ensemble de normes qui servent de guides à chaque autorité compétente pour qu'elle façonne ses propres lois et codes de pratiques sur ce modèle.

L'ACIA a commencé à remanier son règlement sur les produits laitiers en tenant fortement compte du règlement et du code types du SCIA sur les produits laitiers (1998).

Les codes et règlements destinés à l'industrie de la vente au détail des aliments et à l'industrie des services alimentaires ont été approuvés en 1999. D'autres groupes de travail continuent d'avancer dans l'élaboration de règlements et de codes types pour les secteurs suivants, sans s'y limiter : la viande et la volaille, l'horticulture, l'eau embouteillée et les pratiques de transport.

Nord-Ouest (novembre 1998). On a fait des progrès importants dans la participation à des accords de collaboration avec d'autres *provinces et territoires.*

**Accords internationaux**

Le Canada importe de nouveaux produits d'un nombre croissant de pays et il exporte des quantités de plus en plus grandes de produits agricoles, d'aliments, de poissons et de produits forestiers.

Au cours de l'année qui vient de s'écouler, l'ACIA a continué de suivre sa stratégie internationale, tant sur le plan multilatéral que bilatéral. Voici un aperçu de ces activités :

**L'ACIA à l'oeuvre**

Sur le plan multilatéral, l'ACIA, en collaboration avec d'autres ministères fédéraux, appuie le maintien et l'élaboration d'un cadre de réglementation international cohérent qui est à la fois fondé sur des données scientifiques et sur des règles et qui suppose la conclusion d'un large éventail d'accords commerciaux et environnementaux et la mise au point d'instruments de normalisation.

**Comité sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC)** – L'ACIA, en qualité d'organisme directeur de la délégation canadienne au comité SPS de l'OMC, a joué un rôle de premier plan dans la conclusion des négociations portant sur les principes de cohérence à adopter pour aider les organes de réglementation dans leur choix et leur utilisation des mesures de SPS conçues pour permettre à un pays d'atteindre le niveau de protection voulu.

***Codex Alimentarius*** – L'ACIA a participé, avec Santé Canada et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, aux discussions du Comité du Codex sur les principes généraux, entre autres, pour préciser la place du recours à la prudence et l'utilisation de facteurs non scientifiques à l'intérieur d'un cadre de décision scientifique sur la salubrité des aliments auquel on a recours pour l'élaboration de normes internationales et de mesures nationales.

**Biotechnologie** – L'ACIA a participé activement à un large éventail de discussions et de négociations internationales reliées à la biotechnologie. Par exemple, le Canada, avec l'entière participation de l'ACIA, considérée comme l'un des organes de réglementation les plus expérimentés au monde en ce qui a trait aux produits de la biotechnologie, a dirigé l'un des cinq groupes de négociation, intéressant plus de 130 pays, jusqu'à la conclusion heureuse d'un accord environnemental multilatéral connu officiellement sous le nom de Protocole de Cartagène sur la biosécurité, chapeauté par la Convention des Nations Unies sur la diversité biologique. L'ACIA a aussi joué un rôle d'avant-garde dans l'élaboration d'une proposition canadienne, à l'OMC, visant à établir un groupe de travail sur la biotechnologie; ce groupe aurait le mandat, limité dans le temps, d'établir les faits afin d'aider les pays à adopter une vision commune sur la façon dont les règles de l'OMC s'appliquent à la biotechnologie et à ses produits.

**Entrée de la Chine dans l'Organisation mondiale du commerce** – En même temps que se déroulaient les négociations Canada-Chine sur l'entrée de la Chine dans l'Organisation mondiale du commerce (OMC), l'ACIA, d'une part, et l'administration chinoise pour l'inspection d'entrée et de sortie et pour la quarantaine (CIQ-SA), d'autre part, ont signé un protocole d'entente pour résoudre les problèmes prioritaires canadiens encore pendants sur les obstacles aux mesures sanitaires et phytosanitaires. Aux termes de l'accord, on établissait un plan de travail visant à conclure les négociations portant sur la révision de l'état de santé des animaux pour les

exportations de porc canadien, la délivrance des approbations requises pour les établissements agréés de transformation du boeuf et du porc canadiens et sur l'établissement des conditions d'importation pour les plants de pommes de terre de semence.

**Protocole Canada-Chine sur les pommes de terre de semence** – En février 2000, le Canada et la Chine ont signé un protocole sur les plants de pommes de terre, protocole qui, pour la première fois, permettait à des envois commerciaux de pommes de terre d'entrer en Chine et d'être utilisés pour la plantation dans ce pays. Le Canada est le premier pays à signer un protocole sur les pommes de terre de semence avec la Chine.

**Coopération ACIA - FDA sur la salubrité des aliments** – Depuis de nombreuses années, les pratiques de « retenue et essai » de la *Food and Drug Administration* (FDA) des États-Unis constituent un irritant pour les exportateurs canadiens parce que des envois non douteux de fruits et de légumes frais périssables étaient quelquefois retenus pendant deux semaines ou plus. La FDA et l'ACIA se sont entendues pour travailler ensemble à accroître la salubrité des aliments qui font l'objet d'un commerce bilatéral.

**Protocole d'entente sur la coopération en matière de salubrité et d'inspection des aliments et sur la santé des animaux et la protection des végétaux** – Le 29 septembre 1999, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et le ministre de la Santé ont signé un protocole d'entente avec le Mexique pour favoriser l'amélioration de la coopération et de la communication.

**Protocole d'entente Canada-Chili sur l'exportation du porc et des produits du porc** – Le Chili, qui est, pour le Canada, un important fournisseur de fruits et de légumes frais hors saison, et l'ACIA ont fait un pas en avant dans la promotion de la coopération en signant, le 6 mai 1999, un protocole d'entente sur la coopération. Un second protocole d'entente a été signé pour établir les conditions dans lesquelles le Canada peut exporter du porc au Chili.

**Accords bilatéraux**

L'ACIA gère actuellement plus de 1 500 accords et protocoles bilatéraux sur des produits particuliers avec d'autres pays pour un large éventail de questions de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. Ce réseau d'accords a été mis en place principalement pour faire en sorte que les normes canadiennes en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux, ainsi que celles d'autres pays, soient fondées sur des données scientifiques et effectivement observées, de manière à ne pas perturber le commerce inutilement.

Les objectifs de ces accords portent sur l'établissement 1) de normes sanitaires ou phytosanitaires (ou les deux) pour les produits qui feront l'objet d'un commerce international; 2) de zones exemptes de ravageurs et de maladies, et de procédures efficaces d'essai et de vérification; 3) des conditions dans lesquelles les différents systèmes nationaux d'inspection et de certification peuvent être envisagés comme des systèmes équivalents et 4) de programmes bilatéraux de coopération et d'assistance institutionnelles et techniques. L'ACIA priorise la négociation de tels accords techniques fondés sur les demandes faites par les producteurs et les importateurs canadiens, ainsi que par les gouvernements étrangers, et elle profite, dans ses efforts, de la collaboration de Santé Canada, de Pêches et Océans Canada, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de Ressources naturelles Canada, de l'Agence canadienne de développement international et d'Affaires étrangères et Commerce international Canada.

**2.7 Gestion des ressources humaines**

À l'occasion de sa troisième année d'existence comme employeur distinct, l'ACIA s'est efforcée tout particulièrement d'aménager un cadre de gestion des ressources humaines à l'échelle de l'Agence pour soutenir l'évolution de ses priorités. Il s'agissait, en somme, de continuer l'élaboration et la mise en oeuvre des politiques, des programmes et des systèmes des ressources humaines.

On trouvera, dans ce qui suit, un compte rendu des progrès réalisés au cours de l'exercice financier 1999-2000 en regard des cinq enjeux des ressources humaines (RH) établis dans la stratégie de RH de l'ACIA pour 1997–2000 :

### 2.7.1 Environnement propice au travail

**Résultat prévu**

- L'ACIA possède une culture d'entreprise et une structure organisationnelle qui lui permettent d'atteindre ses nouveaux objectifs de la maniére la plus efficiente et efficace.

L'Agence continue de mettre en valeur le milieu de travail, le leadership et l'emploi. Par exemple, nous reconnaissons les efforts que font les employés de l'ACIA. Au cours de l'année qui vient de s'écouler, l'Agence a récompensé 82 employés en leur remettant le prix d'excellence national du président pour un rendement exceptionnel et plus de 570 employés en leur attribuant des prix pour leurs longs états de service. Les gestionnaires locaux et sectoriels ont reconnu le travail d'autres employés, mais de façon moins officielle.

Tout en continuant de démontrer la souplesse dont elle fait preuve comme employeur distinct, l'Agence a modifié le statut de 193 employés nommés pour une période déterminée à long terme pour leur accorder un statut d'employés nommés pour une période indéterminée. L'ACIA a également élaboré et mis en application deux politiques fondées sur des valeurs : une politique sur le secteur de sélection qui permet aux gestionnaires de déterminer quel est le réservoir de candidats le plus approprié, et une politique de transfert qui prévoit des mouvements latéraux entre divers emplois au sein de l'ACIA.

Au cours de l'année qui vient de s'écouler, trois initiatives ont contribué à l'établissement des bases pour le système de classification de l'Agence :

1. le programme d'accréditation en classification de l'Agence;
2. l'élaboration de descriptions de travail générales;
3. la fourniture d'outils aux cadres supérieurs, pour leur permettre de faire les choix organisationnels éclairés qui mèneront à des décisions transparentes, équitables et justifiables en matière de classification.

L'Agence, de concert avec l'Alliance de la fonction publique du Canada (AFPC), est en train de revoir sa structure de classification existante pour le Groupe de l'inspection des produits primaires (PI). Ce groupe a ses racines dans quatre différents minist&res et représente approximativement 1 900 employés, c'est-à-dire la moitié de l'effectif total de l'Agence. On veut ainsi aborder les questions relatives aux niveaux appropriés et équitables de classification qui reflètent la variété et la complexité du travail accompli.

L'existence d'une solide structure organisationnelle contribue à la réalisation des objectifs d'entreprise. Voici certains des gestes qui ont été posés par l'Agence à cette fin :

- la dotation de postes clés au sein de l'organisation, notamment la nomination du directeur du Bureau de la biotechnologie, celle des quatre directeurs de réseau de laboratoires de secteur et celle des directeurs régionaux dans les régions de l'Ontario et de l'Ouest pour la Direction générale des opérations;

- la nomination d'un conseiller médical chevronné qui jouerait un rôle important au sein de l'unité des sciences et de l'évaluation et qui pourrait établir de meilleurs liens avec d'autres ministères fédéraux sur les questions relatives à la santé;

- la création du Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments et de l'unité des services d'exécution et d'enquête, à la Direction générale des opérations, pour rationaliser le service;

- la dotation de quatre postes de coordonnateur de la santé et de la sécurité au travail pour faciliter la mise en oeuvre des programmes;

- la restructuration des organigrammes de l'Agence pour les centres des services administratifs de tout le Canada;

- la création d'un système de réseautage des laboratoires pour améliorer le service et mieux satisfaire aux exigences des programmes.

La capacité d'une organisation de maintenir en fonction ses employés est un bon indicateur de sa stabilité. L'Agence a connu une augmentation de cinq pour cent de son taux de maintien de l'effectif par rapport à l'an passé.

**2.7.2 Un cadre d'emploi efficace pour le soutien d'une main-d'oeuvre compétente**

**Résultat prévu**

- Un cadre d'emploi efficace et la promotion du perfectionnement professionnel pour le maintien d'une main-d'oeuvre compétente, et au cours des années à venir.

L'Agence a continué d'offrir des conditions de travail productives à son personnel et a conservé une main-d'oeuvre compétente en appliquant ses méthodes et ses principes de gestion des ressources humaines et en encourageant les employés à participer au processus décisionnel.

Des liens stratégiques ont été formés avec d'autres organisations pour garantir la continuité des programmes et la capacité scientifique future. On a notamment signé un protocole d'entente avec l'Université de Guelph pour créer un programme canadien spécial de recherche et d'éducation en matière de réglementation sur la salubrité des aliments. L'accord, conclu pour trois ans, profitera aux étudiants canadiens et préparera la voie à l'établissement, à l'Université de Guelph, d'un institut canadien pour l'inspection et la réglementation des aliments qui contribuera à orienter les projets de coopération des deux organisations ainsi qu'à attirer et à obtenir, des secteurs privé et public, des fonds pour la recherche et le développement.

En outre, l'ACIA maintient ses protocoles d'entente avec Santé Canada et avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, protocoles qui permettent aux employés de l'ACIA d'avoir accès à certains processus de sélection par voie de concours dans ces ministères.

L'ACIA a participé à l'élaboration de la stratégie d'offres d'emploi aux diplômés et à l'initiative des milieux de la réglementation et de l'inspection du gouvernement canadien, deux instruments mis au point pour résoudre les problèmes de recrutement et de maintien en fonction de l'effectif. Une étude des vétérinaires de l'Agence a permis de recueillir des renseignements sur la dotation, le marché du travail et le maintien en fonction de l'effectif, renseignements qui seront utilisés dans l'élaboration d'une stratégie de recrutement.

Il y a actuellement en place un projet pilote conçu pour l'enclenchement d'activités de planification des RH qui soient exhaustives et dictées par la gestion. Le processus comprend des consultations, d'une région à l'autre du pays, auprès de plus de cinquante pour cent des 600 employés de la Direction des laboratoires. Une vingtaine d'ateliers ont été tenus avec les gestionnaires et les employés dans le but d'établir un plan de RH local et sectoriel pour chaque centre de services. D'autres organisations, au sein de l'Agence, sont prêtes à entreprendre des processus similaires.

En 1999-2000, l'ACIA a mis sur pied son programme de stage destiné aux étudiants pour inciter les étudiants de fort calibre à entrer à l'Agence après l'obtention de leur diplôme. Le projet pilote, qui ne touche qu'un stagiaire pour le moment, s'étendra à toute l'Agence en 2000–2001. Outre le recrutement effectué dans le cadre du programme de stage, il y a eu, l'an passé, l'embauche de plus de 100 étudiants par le truchement du programme d'alternance travail-études et des programmes d'emploi d'été.

L'Agence a conçu son programme de gestion de carrière, qui englobe la formation, un guide de planification de carrière et des services d'orientation professionnelle, pour aider les employés à déterminer quels sont leurs aspirations et leurs objectifs professionnels. Le programme de mentorat de l'ACIA, qui doit être lancé l'an prochain, a été élaboré en partenariat avec Ressources naturelles Canada, Pêches et Océans Canada et la

Commission de la fonction publique du Canada.

L'ACIA et l'Alliance de la fonction publique du Canada (AFPC) ont inauguré leur première convention collective le 8 juillet 1999. Cette convention confirme les modalités et conditions figurant dans la convention-cadre de l'AFPC et dans les conventions établies pour 18 groupes particuliers. La convention prévoit une échelle de salaires comparable à celle de la fonction publique en général ainsi que des avantages auxquels les employés ont droit. En outre, l'ACIA et l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada ont signé une convention pour les vétérinaires le 8 novembre 1999.

### 2.7.3 Souplesse et intégration des services, des programmes et des systèmes des ressources humaines

| **Résultat prévu** | L'Agence a continué de mettre au point ses systèmes et ses programmes des ressources humaines. |
|---|---|
| • Systèmes et programmes des ressources humaines qui soient souples, intégrés, rationalisés et abordables. | Le Système d'information sur les ressources humaines a été mis à jour pour le rendre plus accessible au personnel. En cours de route, le fardeau administratif a été réduit et la prestation des services a été rationalisée. Le suivi des griefs et des questions de discipline a été amélioré grâce à l'utilisation d'un nouveau logiciel. |

Pour jauger l'efficacité et l'efficience de nos initiatives de formation, il a fallu centraliser la tenue des statistiques de l'Agence sur la formation non technique, ce qui a été fait par l'élaboration de nouveaux modules de formation au sein du Système d'information sur les ressources humaines. Les modules seront mis en place et contrôlés au cours des deux prochaines années.

Le Programme de rétroaction et d'examen du rendement de l'Agence a été inauguré en 1999-2000. Ce programme aide les gestionnaires et les employés à établir plus facilement des objectifs de rendement qui soient clairs. Des objectifs normalisés ont été déterminés au cours de l'année financière 1999-2000.

En 1999-2000, l'Agence s'est donné un champion des langues officielles afin de promouvoir la cause des langues officielles auprès des cadres supérieurs. On a mis au point un outil de surveillance des services au public, de la langue de travail et de la représentation équitable. La représentation des francophones à l'Agence a augmenté au cours de l'année qui vient de s'écouler et elle demeure bien supérieure au pourcentage des Canadiens qui ont déclaré que le français était leur langue maternelle lors du recensement de 1996.

La recherche de l'équité en matière d'emploi (EE), au cours de l'année passée, a porté sur la mise au point d'outils permettant de solutionner les problèmes d'équité :

- une nouvelle politique d'EE qui favorise une meilleure compréhension des principes d'EE et l'établissement de lignes directrices conçues pour aider les gestionnaires à instituer une culture organisationnelle favorable à la représentativité de la main-d'oeuvre;
- une séance d'apprentissage de la gestion de la diversité, dispensée comme projet pilote dans la région de l'Atlantique;
- un outil de planification du travail, mis au point par les conseils consultatifs sur l'équité en matière d'emploi.

Un questionnaire démographique a récemment été envoyé à tous les employés. Les renseignements ainsi obtenus, joints à la répartition démographique détaillée des quatre groupes d'EE de l'Agence, fournira des renseignements précieux lors d'activités ultérieures.

En 1999-2000, la représentation féminine au sein du groupe de la direction a atteint 34 %, ce qui constitue une

augmentation par rapport aux 26 % de 1998-1999.

**Représentation des francophones à l'ACIA**

| Mars 1999 | Mars 2000 | Recensement canadien de 1996<br>Le français comme langue maternelle |
|---|---|---|
| 25.8% | 26.5% | 23.0% |

### 2.7.4 Possibilités d'apprentissage

**Résultat prévu**

- Meilleures possibilités d'apprentissage et adaptabilité au changement.

En 1999-2000, l'ACIA a démontré qu'elle soutenait l'apprentissage continu, technique et non technique, parce que cela permettait de répondre aux besoins changeants de l'organisation :

- on a établi concrètement un cycle annuel de planification de la formation et d'établissement de rapports pour assurer l'emploi d'une méthode logique et intégrée à la planification, à la mise en oeuvre et à la surveillance des activités de formation technique, ainsi qu'à l'établissement de rapports à ce sujet, et l'on a prévu l'affectation et la gestion des ressources pertinentes;

- on a tenu un forum scientifique à l'intention des vétérinaires et l'on a créé des groupes de travail pour assurer le suivi des recommandations qui en ont découlé;

- la Direction générale des opérations a institué plusieurs possibilités spéciales de formation pour le personnel, y compris la formation sur le « Leadership à l'oeuvre » et l'actualisation des compétences professionnelles des vétérinaires de la Direction générale;

- on a élaboré et mis en oeuvre une version révisée de la politique touchant la formation en sécurité et santé au travail;

- on a tenu des séances d'information partout au pays pour mettre les gestionnaires au courant des nouvelles conventions collectives.

De concert avec la direction et le personnel des Programmes et des Opérations, les mesures relatives aux besoins actuels et futurs en matière de formation technique ont été intégrées dans le plan national relatif aux initiatives de formation géré par la Direction générale des programmes. Ce plan répond aux besoins suscités par l'évolution continue des programmes scientifiques de l'organisation. En 1999-2000, plus de 3,2 millions de dollars ont été dépensés pour la formation et le perfectionnement au sein de l'ACIA. Quant à la formation scientifique et technique, elle était axée sur des dossiers hautement prioritaires :

- Rappels d'aliments et crises alimentaires
- Programme d'amélioration de la salubrité des aliments
- Programme de gestion de la qualité
- Programme d'inspection modernisée de la volaille
- Intégrité des boîtes de conserve
- Transport sans cruauté des animaux
- Identification des maladie animales exotiques et gestion des épidémies
- Inspection des tubercules des pommes de terre de semence
- Formation en matière d'aliments pour animaux et d'engrais
- Systèmes informatiques conformes à l'an 2000

- Formation pour ISO 14001/CEI 25

Le centre de ressources éducatives de l'ACIA a été inauguré pour rendre accessibles aux employés et aux gestionnaires les renseignements liés à l'apprentissage non technique. On trouvera sur Intranet une liste des documents qui sont à la disposition du personnel.

Le nouveau catalogue sur le continuum d'apprentissage de gestion, publié par l'ACIA, décrit la première phase des programmes d'apprentissage associés au profil des compétences des cadres. Quatre nouveaux modules d'apprentissage ont été élaborés dans cette série et sont maintenant à la disposition du personnel.

**2.7.5 Communication de la vision et gestion du changement**

**Résultat prévu**

- Communication de la vision de l'entreprise et gestion efficace du processus de changement continu.

Pour communiquer sa vision et favoriser le changement au sein de l'organisation, l'Agence a mis en oeuvre et maintenu plusieurs initiatives :

- conseils exécutifs, qui sont des séances de planification destinés aux membres de l'équipe de gestion;
- le cadre nécessaire à l'établissement de conseils régionaux de gestion de secteur pour les cadres moyens au cours de l'année 2000-2001;
- la création du comité des sciences de l'ACIA, pour sensibiliser davantage les intéressés aux questions scientifiques.

Pour favoriser la communication entre tous les échelons de l'organisation, l'Agence continue de publier quatre bulletins à l'intention du personnel des régions ainsi que des documents généraux tels que « Contact », « RH et vous » et « Bulletins d'information sur les RH ». La Direction générale des opérations a aménagé un site Intranet dans le but de communiquer avec le personnel sur des questions et des événements qui intéressent la Direction. Elle a également mis en place un programme visant à aider les membres du personnel à échanger des renseignements entre eux sur les « pratiques exemplaires ».

Outre les forums de discussion proposés aux employés, on a également établi, dans trois régions, un comité local d'application du programme d'aide aux employés (PAE). Ces comités de consultation syndicale-patronale discutent des questions de bien-être des employés et des possibilités de formation et de sensibilisation au programme aide aux employés.

Pour maintenir des relations harmonieuses entre employés et employeurs, on a établi, sur les plans national et local, des comités syndicaux-patronaux composés de cadres supérieurs de l'ACIA et de représentants des deux organes de négociation.

En outre, la Division des relations de travail, qui sert de point de contact principal, entretient des communications régulières entre l'ACIA et les organes de négociation.

**Conclusion sur le rendement en matière de ressources humaines**

Au cours des trois dernières années, la stratégie de l'Agence en matière de ressources humaines a contribué à orienter l'organisation au fur et à mesure que cette dernière précisait ses besoins en matière de développement, adoptait les fondements de son processus de décisions basé sur des valeurs et concevait et mettait en oeuvre des politiques, des programmes des systèmes et des services adaptés à ses besoins.

Pour les trois prochaines années, l'Agence a élaboré une nouvelle stratégie en matière de ressources humaines qui va leur préparer la voie lorsqu'elle voudra fournir à ses employés les outils et le savoir nécessaires à

l'exécution de leurs tâches, attirer et retenir les personnes compétentes dont elle aura besoin pour remplir sont mandat et assurer à son personnel un milieu de travail positif.

## 2.8 Rapport d'ensemble

### 2.8.1 Initiatives de préparation à l'an 2000

Au cours des trois dernières années, nous avons déployé des efforts considérables pour assurer la continuité des fonctions de gestion dans le nouveau millénaire. Des plans d'urgence et des plans détaillés de préparation à l'an 2000 ont été dressés et des systèmes de secours ont été mis en place. Dans tous les domaines où elles avaient été jugées nécessaires, des mesures correctives ont été prises en temps voulu. L'ACIA a également élaboré un plan d'entreprise visant à assurer la continuité des opérations dans l'éventualité où les mesures correctives ne donneraient pas les résultats escomptés.

De plus, en novembre 1998, un centre de ressources an 2000 financé par le Conseil du Trésor et spécialisé dans le matériel de laboratoire a vu le jour à l'ACIA. Ce centre a aidé les organismes et les ministères fédéraux à procéder aux essais de conformité et a contribué à préparer le matériel de laboratoire du gouvernement du Canada au passage à l'an 2000.

Étant donné que la plupart des systèmes n'étaient pas conformes à l'an 2000 et ne répondaient pas entièrement aux besoins opérationnels de l'ACIA, celle-ci a profité de l'occasion pour acquérir de nouveaux systèmes d'information. Cette initiative lui a permis de passer de 117 systèmes d'information à 17 nouveaux systèmes pleinement intégrés.

Le 31 décembre 1999, tous les systèmes ont été fermés et, le 1er janvier 2000, ils fonctionnaient de nouveau. Dans l'intervalle, les systèmes d'information, y compris toutes nos bases de données, ont été vérifiés. Le matériel et les installations des laboratoires ont été inspectés. Dans les quatre régions, des équipes spéciales ont procédé à la vérification des principaux bureaux et les ont déclarés prêts à franchir le cap de l'an 2000. Une équipe spéciale de cadres ministériels a répondu à tous les appels logés sur une ligne sans frais et a transféré leurs auteurs aux directeurs compétents. Enfin, le gestionnaire des mesures d'urgence de l'ACIA a assuré la liaison entre l'Agence et le Centre de suivi et de coordination de l'an 2000 du Canada.

Nos efforts ont été récompensés. Le 4 janvier 2000, premier jour de travail, les installations de l'Agence partout au pays étaient totalement fonctionnelles, les téléphones et les ordinateurs marchaient et les services et le matériel de laboratoire étaient opérationnels.

### 2.8.2 L'ACIA et la durabilité de l'environnement

L'ACIA a continué d'améliorer son rendement dans le domaine de la protection de l'environnement et de la promotion du développement durable. La protection de l'environnement et le développement durable font partie intégrante des responsabilités législatives de l'Agence et des objectifs qu'elle poursuit au chapitre des aliments, de la protection des végétaux et de la santé des animaux. En 1999-2000, l'Agence a continué de participer à des activités de premier plan dans le cadre de la Stratégie de développement durable adoptée par le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Tous les produits agricoles de la biotechnologie qui sont assujettis aux lois et règlements sur les aliments du bétail, les semences, les engrais ou la santé des animaux et qui doivent être rejetés dans l'environnement font au préalable l'objet d'une évaluation environnementale dont les critères ont été définis en consultation avec des experts scientifiques du monde universitaire, de l'industrie et d'Environnement Canada. À titre d'organisme de réglementation à vocation scientifique le plus important du gouvernement canadien, l'Agence bénéficie de

conseils scientifiques éclairés qui l'aident à remplir son mandat. Grâce à la science et aux analyses, elle comprend mieux les questions de développement durable et peut ainsi aider les gouvernements et les Canadiens à prendre des décisions plus informées. L'Agence réalise des évaluations environnementales afin de connaître les effets éventuels sur l'environnement des aliments du bétail, des engrais et des produits biologiques à usage vétérinaire. Les résultats lui permettent de déterminer les mesures qui élimineront ou limiteront les impacts sociaux, économiques et environnementaux négatifs de ces produits. Quant au nombre d'évaluations effectuées, il est fonction du nombre de demandes proposées par l'industrie.

**Évaluations environnmentales de l'ACIA (Produits de la biotechnologie)**

| Domaine | Nombre d'évaluations environnementales réalisées | |
|---|---|---|
| | 1998 – 1999 | 1999 – 2000 |
| Aliments du bétail et semences | 2 | 2* |
| Produits biologiques à usage vétérinaire | 6 | 2* |
| Engrais | 0 | 1* |

* Évaluations en voie de réalisation, mais non terminées en 1999.

L'Agence a continué d'établir de nouvelles normes et de nouveaux règlements pour les contaminants présents dans les engrais chimiques et les aliments et suppléments du bétail. Elle a travaillé avec l'industrie et d'autres organismes gouvernementaux afin de définir des normes biologiques nationales acceptables à l'échelon international, des processus de validation éprouvés et des mécanismes de certification et d'accréditation. L'agriculture biologique recoure moins aux pesticides et aux engrais de synthèse. La Norme nationale sur l'agriculture biologique a été ratifiée par le Conseil canadien des normes et publiée en juin 1999.

L'orientation du plan de gestion de l'environnement (PGE) de l'Agence a été approuvée en juin 1998. Soucieuse d'intégrer des méthodes écologiques à la gestion de ses opérations matérielles, l'ACIA s'est engagée à élaborer et à mettre en place un système de gestion de l'environnement (SGE) basé sur les normes ISO 14 000. D'un point de vue économique et environnemental, il est logique de conserver l'énergie et l'eau, de réduire les déchets solides, d'améliorer la gestion du parc automobile et de préconiser l'achat de produits écologiques.

Au cours de 1999-2000, l'Agence a poursuivi l'examen d'un certain nombre de méthodes écologiques pouvant contribuer à gérer ses opérations matérielles. À l'échelon local, dans les sites de mise à l'essai de chaque région, on a commencé l'implantation de SGE afin de lancer l'initiative et de mettre en commun les pratiques exemplaires. Au Québec et en Ontario, on a achevé dans certains lieux de travail les évaluations environnementales, examens qui ont pour but de limiter ou d'éliminer les effets négatifs sur l'environnement. Un groupe de travail sur le SGE a été constitué et, avec l'aide d'« équipes vertes » locales, il s'emploiera à atteindre les objectifs globaux que l'Agence s'est fixés au chapitre du SGE.

L'Agence va continuer d'accroître et de partager ses connaissances scientifiques et ses capacités analytiques, de travailler avec ses clients et intervenants et d'élaborer un ensemble de politiques, d'outils de gestion et de pratiques écologiques.

### 2.8.3 Initiatives législatives et réglementaires

#### Initiatives législatives

Le projet de loi sur la salubrité et l'inspection des aliments au Canada (antérieurement appelé projet de loi C-80) a été déposé au Parlement le 22 avril 1999. Version actualisée et refondue des lois en vigueur sur les aliments, les produits agricoles, les produits aquatiques et les intrants agricole, le projet de loi donne à Santé Canada et à l'ACIA des outils de réglementation plus efficaces.

Après la clôture de la session parlementaire d'automne 1999, les dirigeants de l'Agence ont rencontré des intervenants et divers intéressés afin de leur fournir plus de renseignements sur le projet de loi et d'avoir leur avis sur les modifications techniques qui y sont proposées.

**Initiatives réglementaires**

L'ACIA est l'un des nombreux organismes ou ministères de réglementation du gouvernement du Canada. Il lui incombe aux termes de son mandat d'appliquer 13 lois et règlements connexes qui régissent des services sanitaires, sociaux ou économiques offerts à l'ensemble des Canadiens. Dans certains cas, les responsabilités réglementaires de l'Agence doivent être modifiées ou accrues pour satisfaire à la nature de son contexte opérationnel vaste et dynamique. Ainsi, au cours de la dernière année, les modifications et l'élargissement des règlements suivants ont été approuvés :

**Modifications législatives**

- *Loi sur les restructurations et les transferts d'attributions dans l'administration publique* (*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*)
- Entrée en vigueur de l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*

**2.8.4 Règlementation sur les sanctions administratives pécuniaires**

Entrée en vigueur le 30 juillet 1997, la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* (LSAPMAA) établit un régime de sanctions administratives pécuniaires pour l'application des lois relevant de l'ACIA. Comme solution de rechange aux poursuites, la LSAPMAA autorise l'Agence à imposer des sanctions administratives pécuniaires aux contrevenants.

En 1999-2000 ont été publiés dans la Partie I de la *Gazette du Canada* des règlements permettant d'étendre la LSAPMAA aux infractions à la *Loi sur la santé des animaux* et à la *Loi sur la protection des végétaux et à leurs règlements*. Des politiques, des procédures, des plans de formation et des plans de communications ont été élaborés, et leur mise en oeuvre doit avoir lieu en 2000.

La *Loi sur les produits agricoles au Canada* prévoit la création d'une commission de révision, un organisme indépendant constitué pour examiner l'imposition de sanctions pécuniaires. Le président de la commission de révision a été nommé l'an dernier. L'expansion permanente de la mise en oeuvre d'un régime de sanctions administratives pécuniaires va continuer d'améliorer la capacité de l'Agence d'offrir un système d'inspection sanitaire sûr des animaux et des végétaux.

**Règlements**

- Règlement sur l'inspection du poisson (PGQ)
- Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (normes en matière d'agneaux)
- Règlement de 1992 sur les plafonds des valeurs marchandes des animaux devant être détruits (phase I)
- Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (utilisation de systèmes à atmosphère contrôlée pour l'étourdissement des animaux destinés à l'alimentation)
- Règlement modifiant le Règlement sur la santé des animaux (porcs d'abattage)
- Règlement modifiant le Règlement sur les produits laitiers (déréglementation des dimensions types des contenants)
- Règlement modifiant le Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage (corporation trilatérale de règlement des différends de l'Alena)

**2.8.5 Protection des obtentions végétales**

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens en leur déléguant la responsabilité de la multiplication et de la vente du matériel de reproduction des nouvelles variétés. Le Bureau de la protection des obtentions végétales de l'ACIA examine les demandes de certificat afin de déterminer si leurs requérants répondent aux critères de délivrance. Les requérants doivent démontrer au Bureau que la variété pour laquelle ils font une demande est nouvelle, distincte, homogène et stable.

On constate une augmentation importante du nombre de demandes par rapport à l'année précédente, ce qui s'explique par une modification réglementaire de décembre 1998 qui a permis de faire figurer dans la loi toutes les espèces végétales, à l'exception des algues, des bactéries et des champignons. Au cours de l'année civile 1999, l'ACIA a reçu 549 demandes de protection (358 en 1998), a délivré 47 certificats (145 en 1998) et en a renouvelé 362 (278 en 1998). Les recettes que ce service lui a procurées s'élèvent à 511 000 $ (427 000 $ en 1998).

**2.8.6 Recouvrement des coûts**

Conformément à la politique actuelle sur le recouvrement des coûts et la tarification du gouvernement du Canada, l'ACIA impose dans certains cas des frais de service. Le pouvoir de l'Agence de fixer des frais d'utilisation est prévu dans différentes lois fédérales, notamment la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

Nos principes directeurs en matière de recouvrement des coûts sont les suivants :

- Établir avec nos clients un partenariat fondé sur la franchise et la transparence.
- Éviter de compromettre les services de santé et de salubrité.
- Respecter les accords commerciaux internationaux.
- Réduire au minimum les incidences négatives sur la compétitivité du secteur agroalimentaire.
- Affecter des ressources adéquates aux services réglementés afin qu'ils puissent résister à l'examen d'un tiers sur le plan de la responsabilité légale.
- Tenir compte de la réduction, de l'évitement et du recouvrement des coûts dans la refonte des programmes.
- Procéder uniquement au recouvrement des coûts des activités dont le secteur privé tire profit.
- Procéder à un recouvrement des coûts équitable des activités similaires et des produits à risque comparable.
- Exiger des frais de service simples et proportionnés au service ou au produit offert.

En 1999-2000, l'ACIA a perçu des frais d'utilisation de plus de 53 millions de dollars, soit une augmentation de 3,5 3,5 millions de dollars ou sept pour cent par rapport à l'exercice précédent. Cette augmentation résulte d'une plus grande demande des services de l'ACIA; fait à remarquer, les frais individuels n'ont pas subi de hausse. Le ministre d'Agriculture et d'Agroalimentaire a récemment annoncé un gel des frais obligatoires en attendant les résultats d'un examen.

On trouvera à l'annexe 6 une ventilation des frais de service par programme pour 1999-2000 et 1998-1999.

**2.9 Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement**

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* (loi sur l'ACIA) établit une prescription concernant le dépôt du rapport annuel au parlement. Conformément aux dispositions de la loi sur l'ACIA, ce rapport doit renfermer des renseignements sur le rendement de l'Agence en ce qui concerne les objectifs établis dans le plan d'entreprise ainsi qu'un état sommaire de l'évaluation du Bureau du vérificateur général (BVG) sur la justesse et la fiabilité des renseignements sur le rendement. Le rôle du vérificateur général est d'évaluer seulement la justesse et la fiabilité des renseignements, et non d'évaluer le rendement réel de l'Agence ou de formuler des commentaires à ce sujet.

Les renseignements sur le rendement contenus dans le présent rapport ont été préparés et présentés

conformément aux politiques du Conseil du Trésor sur le dépôt des rapports au parlement. Depuis sa fondation, en 1997, l'Agence a continué de faire des progrès dans l'évaluation et le dépôt de renseignements sur le rendement. Au cours de l'année qui vient de s'écouler, l'Agence a réorganisé la structure de ses secteurs d'activités et le cadre d'établissement de ses rapports. Ce nouveau cadre, le Tableau des engagements et des résultats clés (figurant à la section 2), constitue la plateforme de l'Agence pour l'établissement de ses rapports sur le rendement. Un nouveau cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR), mis à jour pour refléter la structure des secteurs d'activités et le cadre d'établissement des rapports, a été approuvé par le Conseil du Trésor. Le nouveau CPRR établit une base stable pour la poursuite des activités de rapport de l'Agence sur le rendement.

L'ACIA est responsable de l'exactitude et de l'exhaustivité des renseignements sur le rendement contenus dans le rapport. Les renseignements sont également cités dans le Rapport sur le rendement de l'Agence, qui est déposé au parlement, et ils constituent une partie du processus d'approbation budgétaire. Les renseignements découlent des données fournies par les systèmes d'information de l'Agence, lesquels recueillent un large éventail de renseignements sur les activités, les extrants et les résultats de l'Agence. L'exactitude et l'exhaustivité de ces renseignements ont été vérifiées par les gestionnaires de l'ACIA.

La direction de l'Agence est sérieusement préoccupée par le bilan et les preuves citées à l'appui de plusieurs des exposés contenus dans l'évaluation des renseignements sur le rendement faite par le BVG. Nous reconnaissons l'existence de certains des problèmes soulevés dans l'évaluation et nous cherchons activement à apporter des améliorations conçues particulièrement en regard de ces questions. Notre réaction à l'évaluation, ordonnée selon les critères définis par le BVG, est résumée comme suit :

Un examen en profondeur, par le BVG, a confirmé l'exactitude des renseignements sur le rendement présentés dans le rapport annuel.

Des renseignements pertinents, portant sur les résultats, sont mentionnés dans dix des onze secteurs sur lesquels nous établissons des rapports. Les renseignements ainsi fournis sont présentés conformément au tableau des engagements et des résultats clés, tel qu'il a été approuvé par l'Agence et le Conseil du Trésor.

Pour établir un portrait clair du rendement, on fournit des points de référence dans la mesure du possible, généralement en donnant des résultats pluriannuels. Nous reconnaissons, tout comme le vérificateur général, qu'il faudra travailler à établir des attentes en matière de rendement.

Le rapport fait état de la contribution d'autres parties dans les domaines complexes de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. Nous avons limité nos commentaires aux résultats qui sont attribuables aux efforts du personnel de l'Agence.

Le rapport présente des renseignements sur toutes les facettes du rendement, suivant en cela la stratégie définie à cette fin dans le tableau des engagements et des résultats clés. Les taux de conformité ont tous été signalés, y compris dans les cas où les taux ont baissé.

L'Agence continue de demander des précisions du BVG sur le « modèle » de gestion du rendement qu'il envisage pour l'Agence et en vertu duquel il rend l'Agence responsable. Dans l'environnement dynamique d'une organisation de réglementation fondée sur des données scientifiques, la mesure du rendement présente des difficultés uniques et complexes qui exigent des solutions pratiques. L'Agence s'attaque activement à la solution de ces problèmes.

La section 2 du rapport annuel a été rédigée pour respecter l'obligation réglementaire de l'ACIA à fournir les renseignements pertinents sur le rendement de l'Agence. L'évaluation complète du BVG suit le rapport sur le rendement.

Ronald L. Doering

---

**AUDITOR GENERAL OF CANADA** **VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA**

## ÉVALUATION PAR LE VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL de l'information sur le rendement

### Objet

La *Loi sur L'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que le vérificateur général du Canada évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement que présente le rapport annuel de l'Agence en regard des objectifs annuels et généraux établis dans son plan d'entreprise.

### Étendue

La responsabilité du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement contenue ans e rapport annuel incombe à la direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). La responsabilité du Bureau du vérificateur général consiste à fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Notre rôle ne consiste pas à évaluer ni à commenter le rendement réel de L'Agence.

Nous avons évalué le rapport en regard de critères établis concernant l'information sur le rendement, à savoir qu'elle doit être pertinente, compréhensible, attribuable, exacte et équilibrée. Les critères et l'étendue de l'évaluation sont décrits plus en détail dans l'annexe I.

### Évaluation

En tant qu'agence, l'ACIA dispose de certaines libertés sur le plan des finances, des ressources humaines et des marchés, que n'ont pas les ministères. En contrepartie, L'Agence est assujettie à des modalités redditionnelles supplémentaires, notamment l'obligation légale de communiquer de l'information sur son rendement dans son rapport annuel.

Notre évaluation nous a permis de constater que le rapport de l'Agence ne contient toujours pas le type d'information sur le rendement que, selon nous, exige la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.* En effet, cette information ne donne pas un aperçu clair et complet du rendement de l'Agence de sorte que les lecteurs puissent savoir dans quelle mesure elle atteint ses objectifs.

**Seulement certaines réalisations pertinentes sont communiquées.** La plus grande partie de l'information communiquée par l'Agence a trait à ses diverses activités et extrants. Même si les conséquences sont signalées dans la plupart des secteurs, un certain nombre de conséquences importantes et mesurables ne sont pas communiquées. Ainsi, elle mentionne comme étant l'un des résultats attendus de la gestion des urgences une intervention « appropriée » en situation de crise alimentaire. Cependant, le rendement à cet égard n'est illustré que par deux exemples.

**D'importantes attentes en matière de rendement ne sont pas communiquées.** La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que le plan d'entreprise indique les prévisions en matière de rendement ainsi que les objectifs annuels et les objectifs généraux. Dans son troisième rapport annuel, l'Agence ne formule toujours pas des prévisions claires et concrètes en matière de rendement.

Par contre, des organismes ayant des fonctions semblables dans d'autres pays ont établi des cibles qualitatives et quantitatives.

Sans prévisions clairement énoncées et concrètes et sans échéanciers précis, les lecteurs ne possèdent pas l'information de base pour déterminer si le rendement de l'Agence est satisfaisant.

**Une meilleure information permettant de comprendre la mesure dans laquelle les réalisations sont attribuables à l'Agence améliorerait le rapport.** Dans son rapport, l'Agence reconnaît la participation d'autres parties dans ses secteurs de responsabilité. En revanche, lorsqu'elle mentionne les résultats, une analyse plus approfondie d'autres facteurs qui peuvent avoir contribué à ces réalisations améliorerait le rapport.

**Les données présentées sont assez exactes.** À quelques exceptions près, les données sont actuelles et reflètent l'exercice le plus récent. Les données sur le rendement que nous avons examinées étaient adéquatement étayées par des renvois aux sources de données de l'Agence et par d'autres éléments probants. Néanmoins, des explications sur les forces ou les limites relatives des données amélioreraient le rapport.

**Les failles de l'information communiquée donnent lieu à un rapport incomplet et non équilibré.** De nombreux aspects clés du rendement ne sont pas signalés ou sont signalés pour certains programmes et non pour d'autres. Le rapport ne contient que peu d'analyses pour aider le lecteur à interpréter la valeur de l'information communiquée. Dans certains cas, l'Agence fait des comparaisons d'une année à l'autre et dans d'autres, elle n'en fait pas. Quant à certaines initiatives clés mentionnées dans le plan d'entreprise, elle ne mentionne pas les progrès réalisés. Elle utilise dans tout le rapport des taux de conformité, mais ces taux n'ont de de signification que si l'on y trouve aussi de l'information sur l'efficacité avec laquelle l'Agence détecte la non-conformité. Sans cette information, des taux de conformité ou de rejet ne fournissent pas de mesure complète du rendement.

L'Agence continue de faire rapport sur un cycle de trois ans et le rendement de différents programmes est communiqué une fois l'an, aux deux ans ou aux trois ans. L'Agence devrait voir à ce que les aspects importants de son rendement soient communiqués chaque année, même si des informations plus détaillées sur des secteurs particuliers pourraient être communiquées sur un cycle donné. Les représentants de l'Agence nous ont qu'ils sont d'accord et qu'ils ont l'intention de modifier leurs rapports à l'avenir.

Nous nous inquiétons particulièrement du manque d'information sur les problèmes auxquels l'Agence a pu être confrontée, ou sur les aspects du rendement qui peuvent ne pas avoir été tout à fait satisfaisants : l'information que les parlementaires ont, à maintes reprises, demandée aux organisations de fournir. L'omission de cette information donne lieu à un rapport qui n'est pas équilibré et porte préjudice à sa crédibilité.

**Malgré les engagements antérieurs, les améliorations apportées sont modestes.** Nous nous inquiétons de la lenteur des améliorations. Dans le rapport annuel de 1997-1998, l'Agence s'était engagée à mettre en place un système de gestion du rendement et de communication de l'information sur le rendement au cours des trois années suivantes. Dans son dernier rapport annuel, elle est revenue sur cet engagement, déclarant qu'il lui faudrait de quatre à cinq ans au moins pour atteindre cet objectif. Les plans internes actuels indiquent qu'il faudra un an de plus. L'Agence a indiqué dans son rapport annuel de l'an dernier qu'elle élaborerait des cadres détaillés de gestion du rendement pour deux ou trois programmes au cours de 1999-2000. Les travaux ont commencé dans le cas de deux programmes, mais ['Agence reconnaît que des changements plus substantiels étaient nécessaires. L'Agence a donc entrepris d'importants travaux en vue d'élaborer un nouveau cadre de gestion sur le rendement qui, croit-elle, améliorera beaucoup les prochains rapports sur le rendement. Ainsi, à l'heure actuelle, l'Agence révise son système interne d'information sur le rendement. Bien que l'Agence soit sur la bonne voie, elle convient qu'il reste encore beaucoup de travail à faire.

La principale amélioration cette année est l'ajout des points saillants des réalisations et d'un tableau des principaux engagements en matière de résultats. Les changements, bien qu'ils répondent en partie aux préoccupations que nous avions déjà formulées concernant la nécessité de résumer l'information communiquée en regard des objectifs, ne contribuent pas à améliorer de manière significative l'information communiquée dans le rapport sur le rendement. De plus, un secteur qui s'était amélioré l'année dernière - l'information communiquée sur le rendement des ressources humaines - est plus faible cette année.

**Conclusion**

Le rapport sur le rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour l'exercice terminé le 31 mars 2000 montre peu d'améliorations en regard de l'exercice précédent. Les travaux effectués au cours de l'exercice se révèlent prometteurs, mais ils n'ont pas amélioré de façon significative l'information sur le rendement et, par conséquent, nos préoccupations découlant des évaluations précédentes demeurent. En conclusion, l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel ne donne pas une image claire et complète permettant aux lecteurs de juger de la mesure dans laquelle l'Agence atteint ses objectifs.

Pour le vérificateur général du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Sous-vérificatrice générale

Ottawa, Canada
le 28 septembre 2000

---

**ANNEXE I**

**Critères et étendue de l'évaluation de la justesse et de la fiabilité**
**Bureau du vérificateur général**

**Critères**

Les critères suivants ont été élaborés en tant que moyens d'évaluer la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement de l'Agence en regard des objectifs énoncés dans son plan d'entreprise. Nous en avons discuté avec celle-ci. Les critères répondent à deux grandes questions : d'abord, est-ce que l'Agence a communiqué l'information sur le rendement en regard de ses objectifs, et ensuite, est-ce que cette information est juste et fiable? L'information sur le rendement en regard des objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de déterminer la mesure dans laquelle l'entité ou le programme en question atteint les objectifs qu'elle ou il s'est fixés.

| | |
|---|---|
| **Pertinente** | L'information sur le rendement doit rendre compte de réalisations concrètes et importantes en regard des objectifs. |
| **Compréhensible** | L'information sur le rendement doit, en plus d'être pertinente, dresser un tableau clair du rendement, décrivant les repères et le contexte en regard desquels il faut interpréter l'information communiquée. |
| **Attribuable** | L'information sur le rendement doit démontrer de façon crédible l'apport des activités de l'entité ou du programme aux réalisations présentées. |

| | |
|---|---|
| **Exacte** | L'information sur le rendement doit refléter adéquatement les faits communiqués, et ce, à un niveau d'exactitude approprié. |
| **Équilibrée** | L'information sur le rendement doit fournir un tableau représentatif et clair de tout l'éventail des réalisations, tableau qui n'induit pas le lecteur en erreur. |

Nous reconnaissons pleinement que pour appliquer ces critères, il faut surmonter des difficultés et consacrer le temps nécessaire à la mise en oeuvre de mesures du rendement énergiques et utiles ainsi qu"à la préparation d'une analyse et d'une présentation crédibles des contributions aux conséquences. Cependant, nous nous attendrions à constater des améliorations notables chaque année en regard de ces critères. Pour obtenir plus d'information sur les critères, prière de consulter notre site Web à www.oag-bvg.gc.ca.

Les travaux dont fait état la présente évaluation ont été réalisés en conformité avec les politiques et les pratiques du Bureau du vérificateur général du Canada. Ces politiques et ces pratiques respectent les normes recommandées par l'institut Canadien des Comptables Agréés pour les missions de certification.

**Étendue**

L'Agence a fait rapport sur son rendement dans la section 2.0 de son rapport annuel intitulée « Rendement de l'Agence ». Notre évaluation porte uniquement sur cette section; elle ne comprend pas les études de cas et les déclarations dans les encadrés. Pour évaluer adéquatement cette information additionnelle, il nous faudrait procéder à un examen distinct. De même, nous n'avons pas évalué la section 2.8 « Rapports consolidés? », qui renferme une information très descriptive sur les diverses activités de l'Agence. Nous avons examiné l'ensemble du rapport pour déterminer la cohérence de l'information sur le rendement.

Le rapport annuel renferme de l'information à jour sur le plan d'entreprise de l'Agence. Nous n'avons pas évalué la clarté des attentes en matière de rendement ou d'autres aspects de cette mise à jour parce que l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel est liée au plan précédent.

---

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants

## Rendement financier

### AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

### RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION A L'ÉGARD DES RAPPORTS FINANCIERS

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (I'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de ces états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.* Les états financiers présentés ci-joint ont été préparés en conformité avec les principes comptables généralement reconnus tel que stipulé à l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.* Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui garantit l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada,* concorde avec les présents états financiers.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à garantir, avec une certitude raisonnable, que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

Le vérificateur général du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe.

Ron L. Doering
Président

J.Jones
Contrôleur intérimaire

AUDITOR GENERAL OF CANADA

VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

**RAPPORT DU VÉRIFICATEUR**

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
et au ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

J'ai vérifié le bilan de l'Agence canadienne d'inspection des aliments aux 31 mars 2000 et 1999 et les états des résultats, de l'avoir du Canada et des flux de trésorie des exercices terminés à ces dates. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence aux 31 mars 2000 et 1999 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorie pour les exercices terminés à ces dates selon les principes comptables généralement reconnus.

Pour le vérificateur général du Canada

Sheila Fraser, FCA
sous-vérificatrice générale

Ottawa, Canada
Le 8 septembre 2000

**AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**
Bilan

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

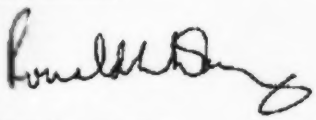
| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| **Actif** | | |
| À court terme | | |
| Droits en argent | 27,673 $ | 28,123 $ |
| Débiteurs | 8,628 | 5,444 |
| Fournitures (note 5) | 1,226 | 1,369 |
| | 37,527 | 34,936 |
| Immobilisations (note 6) | 150,873 | 154,231 |
| | 188,400 $ | 189,167 $ |
| **Passif et avoir du Canada** | | |
| À court terme | | |
| Créditeurs et charges à payer | 27,169 $ | 27,534 $ |
| Indemnités de vacances | 15,777 | 13,459 |
| Produits reportés (note 7) | 1,116 | 1,016 |
| Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an | 3,983 | 2,179 |
| | 48,045 | 44,188 |
| Indemnités de cessation d'emploi | 23,075 | 21,919 |
| Avoir du Canada | 117,280 | 123,060 |
| | 188,400 $ | 189,167 $ |

Engagements et éventualités (note 13)
Événement postérieur à la date du bilan (note 14)

Voir les notes complémentaires aux états financiers.

Approuvé par :

Le président,



Rorald L. Doering

Le contrôleur intérimaire,

J. Jones

**AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**
État des résultats

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| | | Redressé (note 3) |
| Produits | | |
| Droits, permis et certificats | | |
| Frais d'inspection | 39,888 $ | 37,305 $ |
| Enregistrements, permis, certificats | 7,343 | 6,543 |
| Droits et services divers | 3,499 | 3,438 |
| Droits de permis d'établissement | 2,438 | 2,566 |
| Classement | 325 | 236 |
| Autres | | |
| Gains sur l'aliénation d'immobilisations | 384 | 472 |
| Sanctions administratives pécuniaires | 124 | 90 |
| Intérêts sur les comptes en souffrance | 48 | 126 |
| Total des produits | 54,049 | 50,776 |
| Charges | | |
| Fonctionnement et administration | | |
| Salaires et avantages sociaux | 305,758 | 269,609 |
| Services professionnels et spéciaux | 20,502 | 22,127 |
| Déplacements et réinstallations | 18,102 | 14,699 |
| Locaux | 16,131 | 16,110 |
| Amortissement des immobilisations | 11,507 | 12,510 |
| Services publics, matériel et fournitures | 10,964 | 14,864 |
| Réparations | 8,728 | 3,897 |
| Mobilier et équipement | 6,782 | 3,441 |
| Indemnités de cessation d'emploi | 4,745 | 7,218 |
| Communication | 3,982 | 3,778 |
| Divers | 1,862 | 412 |
| Information | 1,704 | 1,512 |
| Location de matériel | 1,492 | 1,125 |
| | 412,259 | 371,302 |
| Subventions et contributions | | |
| Paiements d'indemnités (note 9) | 3,875 | 3,391 |
| Autres | 122 | 24 |
| | 3,997 | 3,415 |
| Total des charges | 416,256 | 374,717 |
| Coût net d'exploitation | (362,207) $ | (323,941) $ |

Voir les notes complémentaires aux états financiers.

**AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**
État de l'avoir du Canada

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Avoir du Canada, solde d'ouverture | 123,060 $ | 132,691 $ |
| Coût net d'exploitation | (362,207) | (323,941) |
| Crédits parlementaires affectés aux (note 4) | | |
| Dépenses de fonctionnement | 324,005 | 279,644 |
| Dépenses en capital | 4,464 | 5,466 |
| | 328,469 | 285,110 |
| Services fournis sans frais par d'autres ministères | 27,958 | 29,200 |
| Avoir du Canada, solde de clôture (note 8) | 117,280 $ | 123,060 $ |

Voir les notes complémentaires aux états financiers.

**AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**
État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Flux de trésorerie provenant des (affectés aux) | | |
| Activités de fonctionnement | | |
| Coût net d'exploitation | (362,207) $ | (323,941) $ |
| Postes hors caisse | | |
| Amortissement des immobilisations | 11,507 | 12,510 |
| Services fournis sans frais par d'autres ministères | 27,958 | 29,200 |
| Changement net du fonds de roulement hors caisse | 816 | (1,172) |
| Augmentation (diminution) des indemnités de cessation d'emploi | 1,156 | (1,561) |
| | (320,770) | (284,964) |

| | | |
|---|---|---|
| Activités d'investissement | | |
| Acquisition d'immobilisations | (8,533) | (7,881) |
| Produit provenant de l'aliénation d'immobilisations | 384 | 472 |
| | (8,149) | (7,409) |
| Activités de financement | | |
| Crédits parlementaires - fonctionnement | 324,085 | 279,644 |
| Crédits parlementaires - capital | 4,464 | 5,466 |
| | 328,469 | 285,110 |
| Encaisse utilisée au cours de l'exercice | (450) | (7,263) |
| Droits en argent, début de l'exercice | 28,123 | 35,386 |
| Droits en argent, fin de l'exercice | 27,673 $ | 28,123 $ |

Voir les notes complémentaires aux états financiers.

---

**AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS**
**Notes aux états financiers**

pour l'exercice terminé le 31 mars 2000
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

---

**1. Autorité et objet**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1er avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La *Loi* regroupe sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et la protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques*; elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*, *Loi sur les produits agricoles au Canada*, *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, *Loi relative aux aliments du bétail*, *Loi sur les engrais*, *Loi sur l'inspection du poisson*, *Loi sur la santé des animaux*, *Loi sur l'inspection des viandes*, *Loi sur la protection des obtentions végétales*, *Loi sur la protection des végétaux*, *Loi sur les semences*.

De plus l'Agence est responsable de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements compensatoires en vertu en la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliser.

**2. Principales conventions comptables**

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus, comme l'exige l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

b) Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

d) Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante :

| Actifs | Vie utile |
|---|---|
| Immeubles | 20-30 ans |
| Machinerie et matériel | 5-15 ans |
| Matériel informatique et logiciels | 3-5 ans |
| Véhicules | 7-10 ans |

Les immobilisations qui ont été transférées à l'Agence par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada et Pêches et Océans Canada, le 1er avril 1997, ont été comptabilisées au coût historique moins l'amortissement estimatif à cette date.

e) Indemnités de cessation d'emploi et de vacances

Les indemnités de cessation d'emploi et de vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est estimé à la lumière des conditions d'emploi respectives et des niveaux de rémunération des employés à la fin de l'exercice. En ce qui concerne les indemnités de vacances, le passif est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi et de vacances payables à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par le Conseil du Trésor.

L'Institut Canadien des Comptables Agréés a approuvé une nouvelle norme pour la comptabilisation et la divulgation des avantages sociaux futurs; elle devra être adoptée pour l'exercice se terminant le 31 mars 2001. Les répercussions générales de la nouvelle norme ne peuvent être établies à ce moment-ci; toutefois, elles pourraient être considérables.

f) Services fournis sans frais par d'autres ministères

Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que dépenses de fonctionnement et dépenses administratives. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.

g) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du compte de pension de retraite de la fonction publique.

h) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus au Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de la période de rapport. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers, au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

**3. Modifications de conventions comptables**

L'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, qui exige la préparation d'états financiers conformes aux principes comptables généralement reconnus au Canada, est entré en vigueur le 29 mars 2000 pour l'exercice terminé le 31 mars 2000. L'Agence a adopté les principes comptables généralement reconnus pour

les états financiers de l'exercice terminé le 31 mars 2000, en conformité avec la *Loi*. Ces modifications ont été effectuées sur une base rétroactive, de la manière suivante :

a) Présentation des états financiers

Au cours des exercices précédents, les états financiers de l'Agence consistaient en un état des résultats et les notes à cet état. Pour l'exercice terminé le 31 mars 2000, les états financiers de l'Agence renferment un bilan, un état des résultats, un état de l'avoir du Canada, un état des flux de trésorerie et des notes aux états financiers.

b) Crédits parlementaires

Au cours des exercices précédents, les crédits parlementaires étaient divulgués et rapprochés du coût net d'exploitation dans une note à l'état des résultats. Pour l'exercice terminé le 31 mars 2000, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux crédits parlementaires au profit de celle décrite à la note 2a). Le résultat de ce changement est que les crédits parlementaires sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada, pour un montant de 328 469 000 $ (1999 - 285 110 000 $).

c) Constatation des produits

Au cours des exercices précédents, l'Agence a constaté les produits générés par les droits, les permis, les certificats et autres services au cours de l'exercice où le paiement était reçu. Au cours de l'exercice, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux produits au profit de celle décrite à la note 2b). Le résultat de ce changement est une augmentation (diminution) des produits de l'ordre de 4 300 000 $ (1999 - (15 000 $)). Ceci prend en considération la modification de conventions comptables des comptes à fins déterminées telle que décrite à la note 3d).

d) Comptes à fins déterminées

Au cours des exercices précédents, les charges et produits relatifs aux comptes à fins déterminées n'ont pas été enregistrées dans l'état des résultats. Au cours de l'exercice, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux comptes à fins déterminées. Les produits et charges sont maintenant enregistrées dans l'état des résultats. Le résultat de ce changement est une augmentation des produits et charges de l'ordre de 1 116 000 $ (1999 - 936 000 $).

e) Salaires et avantages sociaux

Au cours des exercices précédents, l'Agence a comptabilisé les dépenses relatives aux indemnités de vacances accumulées selon la méthode de la comptabilité de caisse. Au cours de l'exercice, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux indemnités de vacances accumulées au profit de celle décrite à la note 2e). Le résultat net de ce changement est une augmentation des charges de l'ordre de 2 318 000 $ (1999 – 2 897 000 $).

f) Indemnités de cessation d'emploi

Au cours des exercices précédents, l'Agence a comptabilisé les dépenses relatives aux indemnités de cessation d'emploi selon la méthode de la comptabilité de caisse. Au cours de l'exercice, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux indemnités de cessation d'emploi au profit de celle décrite à la note 2e). Le résultat de ce changement est une augmentation des charges de l'ordre de 2 960 000 $ (1999 - 1 540 000 $).

g) Fournitures

Au cours des exercices précédents, l'Agence a passé en charges les fournitures lors de l'achat. Au cours de l'exercice, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux stocks au profit de celle

décrite à la note 2c). Le résultat de ce changement est une augmentation des charges de l'ordre de 143 000 $ (1999 - 175 000 $).

h) Immobilisations

Au cours des exercices précédents, les achats d'immobilisations ont été imputés aux dépenses de fonctionnement, au cours de l'exercice de leur acquisition. En ce qui a trait à l'exercice 2000, l'Agence a modifié de façon rétroactive sa convention comptable relative aux immobilisations. Les coûts sont maintenant capitalisés et amortis sur le nombre estimatif d'années de vie utile qu'on leur attribue, comme il est décrit à la note 2d). Au cours de l'exercice, les acquisitions en immobilisations d'un montant de l'ordre de 8 533 000 (1999 – 7 881 000 $) qui auraient auparavant été passées en charges ont été capitalisées. L'amortissement, d'un montant de 11 507 000 $ (1999 - 12 510 000 $) a été enregistré dans l'état des résultats. Le résultat net de ces changements est une augmentation des charges de l'ordre de 2 974 000 $ (1999 – 4 629 000 $).

L'effet cumulatif des modifications de conventions comptables et les autres redressements sur les montants correspondants de l'état des résultats de l'exercice 1999 sont les suivants :

| | 1999 | | |
|---|---|---|---|
| | Tel que déjà déclaré | Redressements | Tel que redressé |
| Produits | | | |
| Droits, permis et certificats | 49,710 $ | 378 $ | 50,088 $ |
| Divers | 1,081 | (393) | 688 |
| | 50,791 | (15) | 50,776 |
| Charges | | | |
| Salaires et avantages sociaux | 266,712 | 2,897 | 269,609 |
| Services publics, matériel et fournitures | 13,927 | 937 | 14,864 |
| Locaux | 13,114 | 2,996 | 16,110 |
| Mobilier et équipement | 10,764 | (7,323) | 3,441 |
| Indemnités de cessation d'emploi | 5,678 | 1,540 | 7,218 |
| Autres frais d'exploitation et d'administration | 47,863 | (313) | 47,550 |
| Subventions et contributions | 3,415 | – | 3,415 |
| Amortissement des immobilisations | – | 12,510 | 12,510 |
| | 361,473 | 13,244 | 374,717 |
| Coût net d'exploitation | (310,682) $ | (13,259) $ | (323,941) $ |

**4. Crédits parlementaires**

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus.

a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Coût net d'exploitation | 362,207 $ | 323,941 $ |
| Moins : charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits : | | |
| Amortissement des immobilisations | (11,507) | (12,510) |
| Services fournis sans frais par d'autres ministères | (27,958) | (29,200) |
| | 322,742 | 282,231 |
| Produit provenant de l'aliénation d'immobilisations | (384) | (472) |
| Changements nets dans les besoins futurs de financement | (2,422) | (4,530) |
| Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement | 4,069 | 2,415 |
| Montant financé par le crédit de fonctionnement | 324,005 | 279,644 |
| Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital | 4,464 | 5,466 |
| Total des crédits parlementaires utilisés | 328,469 $ | 285,110 $ |

b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés :

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Crédits parlementaires - approuvés | | |
| Crédit 20 - Dépenses de fonctionnement | 328,604 $ | 298,318 $ |
| Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux | 44,985 | 45,188 |
| Paiements d'indemnités législatives | 3,875 | 3,391 |
| | 377,464 | 346,897 |
| Crédit 25 - Dépenses en capital | 15,465 | 11,507 |
| | 392,929 | 358,404 |
| Moins : | | |
| Crédit non utilisé - fonctionnement | (2,517) | (16,462) |
| Crédit non utilisé - capital | (11,001) | (6,041) |
| | 379,411 | 335,901 |
| Moins : produits non fiscaux reçus | (50,942) | (50,791) |

| | | |
|---|---|---|
| Total des crédits parlementaires utilisés | 328,469 $ | 285,110 $ |

**5. Fournitures**

Les fournitures comprennent ce qui suit :

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Matériel et fournitures de laboratoire | 926 $ | 1 069 $ |
| Bétail | 300 | 300 |
| | 1 226 $ | 1 369 $ |

**6. Immobilisations**

| | 2000 | | | 1999 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Coût | Amortissement cumulé | Valeur comptable nette | Coût | Amortissement cumulé | Valeur comptable nette |
| Terrains | 1,394 $ | $ | 1,394 $ | 1,394 $ | $ | 1,394 $ |
| Immeubles | 218,688 | 97,932 | 120,756 | 217,834 | 90,996 | 126,838 |
| Machinerie et matériel | 26,328 | 14,817 | 11,511 | 25,008 | 13,979 | 11,029 |
| Matériel informatique et logiciels | 15,587 | 4,704 | 10,883 | 11,860 | 3,232 | 8,628 |
| Véhicules | 17,463 | 11,134 | 6,329 | 16,740 | 10,398 | 6,342 |
| | 279,460 | 128,587 | 150,873 | 272,836 | 118,605 | 154,231 |

Pour l'exercice 2000, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 6 624 000 $ représentent 8 533 000 $ en acquisitions moins des dispositions de 1 909 000 $.

**7. Produits reportés**

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Solde, début de l'exercice | 1 016 $ | 733 $ |
| Plus : les sommes reçues des organisations externes | 1 216 | 1 219 |
| Moins: les produits constatés au cours de l'exercice | | |

| | | |
|---|---|---|
| | (1 116) | (936) |
| Solde, fin de l'exercice | 1 116 $ | 1 016 $ |

**8. Avoir du Canada**

Au 31 mars, l'avoir du Canada inclut un montant de (33 593 000) $ (1999 – (31 171 000) $) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

**9. Paiements d'indemnités**

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la *Loi sur la santé des animaux* se sont élevées 3 875 000 $ (1999 - 3 391 000 $).

**10. Crédit remboursable - problème lié à l'an 2000**

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié un crédit de 15 400 000 $ avec le Conseil du Trésor. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et/ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'an 2000.

Pour l'exercice 2000, l'Agence a reçu l'autorisation de dépenser 3 530 000 $ (1999 - 11 250 000 $) à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000); cette somme se reflète dans le montant total dévoilé pour le crédit 20 de 1999 - Dépenses de fonctionnement, à la note 5. Au 31 mars 2000, l'Agence avait utilisé 4 519 000 $ (1999 - 7 400 000 $) de cette autorisation.

Le crédit est remboursable en trois versements annuels égaux, à compter de l'exercice 2000-2001; le remboursement se fait au moyen d'une diminution des crédits parlementaires de l'Agence pendant trois ans.

**11. Comité consultatif**

En vertu de l'article 10 de la *Loi de 1997 sur l'inspection des aliments*, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a nommé un comité consultatif pour le conseiller sur toute question relevant de la responsabilité de l'Agence. Les dépenses directes relatives aux activités du conseil se sont élevées à 32 798 $ (1999 - 45 992 $) et elles sont incluses dans l'état des résultats.

**12. Opérations entre apparentés**

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'opération et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès de d'autres ministères et organismes fédéraux.

Ces transactions ont été comptabilisés à l'état des résultats de l'Agence, de la façon suivante :

| | 2000 | 1999 |
|---|---|---|
| Travaux publics et Services gouvernementaux Canada | 29 044 $ | 23 320 $ |
| Conseil du Trésor | 13 609 | 13 713 |
| Agriculture et Agroalimentaire Canada | 9 036 | – |
| Santé Canada | 2 066 | 3 176 |
| Ressources humaines | – | 1 600 |
| Ministère de la Justice | 962 | 725 |
| Autres | 2 244 | 1 520 |
| | 56 961 $ | 44 054 $ |

**13. Engagements et éventualités**

a) Les engagements de l'Agence en matière d'immobilisations sont d'environ 4 366 100 $ pour l'exercice 2001.

b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Au 31 mars 2000, la valeur nominale des réclamations est estimée à 175,5 millions de dollars (1999 - 175,6 millions ). L'Agence a comptabilisé un passif en se fondant sur les meilleures estimations de la direction et elle ne prévoit pas d'écarts majeurs dans un proche avenir.

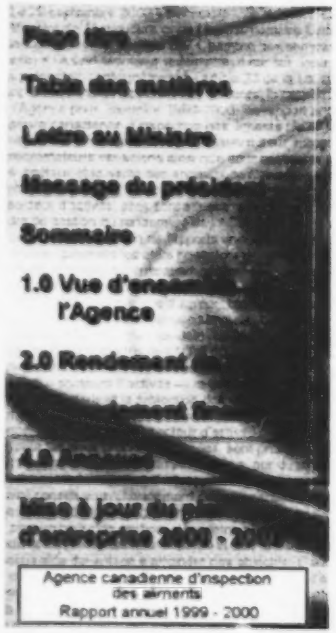
c) L'Agence a élaboré un plan a fin de compléter l'évaluation environnementale de ses sites au cours du prochain exercice. L'étendu des sites contaminés, le cas échéant, n'est pas connue en ce moment. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs. Par conséquent, aucun montant n'a été comptabilisé dans les états financiers.

d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'auto assurance.

**14. Événement postérieur à la date du bilan - équité salariale**

Le Secrétariat du Conseil du Trésor et l'Alliance de la fonction publique du Canada ont conclu un accord sur l'exécution de la décision rendue le 29 juillet 1998 par le Tribunal canadien des droits de la personne dans le dossier de l'équité salariale. Au cours du mois de juillet 2000, le Conseil du Trésor a annoncé que les employés de l'Agence qui sont membres des catégories touchées par la décision sur l'équité salariale seront pleinement couverts par cet accord. Le montant dû aux employés relatif à cette décision n'a pas été déterminé.

Par conséquent, aucun montant n'a été inclus dans les états financiers à cet égard. Les montants dûs aux employés selon cette décision seront financés par le Conseil du Trésor au fur et à mesure qu'ils seront versés.






## 4.0 Annexes

### Annexe 1 – Objectifs de l'ACIA et renseignements connexes sur le rendement

Le tableau suivant réunit les objectifs décrits dans le Plan d'entreprise pour 1997–2000 et le nouveau cadre de gestion du rendement de l'Agence.

| OBJECTFS DE L'ACIA ET RENSEIGNEMENTS SUR LE RENDEMENT | Contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information e..acte sur les | Contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour préserver notre | Faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs |
|---|---|---|---|
| **Rendement par priorité stratégique** | | | |
| **Salubrité des aliments** | | | |
| Gestion des situations d'urgences | **produits** | **fonds de ressources** | **produits** |
| HACCP (PASA, PMIV et PGQ) | ✓ | | |
| Sensibilisation du consommateur à la salubrité des aliments | ✓ | | ✓ |
| Programme d'hygiène des viandes | ✓ | | |
| Fruits et légumes frais | ✓ | | ✓ |
| Produits transformés | ✓ | | ✓ |
| Programme d'inspection du miel | ✓ | | ✓ |
| **Santé des animaux** | | | |
| Programme d'hygiène vétérinaire | ✓ | | ✓ |
| Programme des aliments du bétail | | ✓ | |
| **Protection des végétaux** | | | |
| Programme des semences | | ✓ | ✓ |
| Programme des engrais | | ✓ | ✓ |
| **Realisations en matiere de rendement de l'Agence** | | | |
| Laboratoires et services de laboratoire | | ✓ | ✓ |
| Application de la loi | | ✓ | ✓ |
| Biotechnologie | ✓ | ✓ | ✓ |
| Accords d'inspection | ✓ | ✓ | ✓ |
| Initiatives de préparation à l'an 2000 | | ✓ | |
| **Gestion des ressources humaines** | | | |
| Ressources humaines | ✓ | | ✓ |
| **Rendement général** | | | |
| Stratégies de développement durable | ✓ | ✓ | ✓ |
| Initiatives législatives et réglementaires | ✓ | ✓ | ✓ |
| Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires | ✓ | ✓ | ✓ |
| Protection des obtentions végétales | ✓ | ✓ | ✓ |
| Recouvrement des coûts | ✓ | ✓ | ✓ |

## Annexe 2 – Proposition d'un cycle d'établissement de rapports échalonnés sur trois ans [1]

| PROGRAMME/ DOMAINE | FRÉQUENCE DES RAPPORTS | RAPPORT ANNUEL 1999-2000 | RAPPORT ANNUEL 2000-2001 | RAPPORT ANNUEL 2001-2002 |
|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMME** | | | | |
| **Salubrité des aliments** | | | | |
| Hygiène des viandes | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Poisson | biennale | | ✓ | |
| Produits alimentaires destinés à la consommation humaine | biennale | | ✓ | |
| Fruits et légumes frais | biennale | ✓ | | ✓ |
| Produits transformés | biennale | ✓ | | ✓ |
| Produits laitiers | biennale | | ✓ | |
| Oeufs | biennale | | ✓ | |
| Alimentation au détail | triennale | | | ✓ |
| Miel | triennale | ✓ | | |
| **Santé des animaux** | | | | |
| Hygiène vétérinaire | biennale | ✓ | | ✓ |
| Aliments du bétail | triennale | ✓ | | |
| **Protection des végétaux** | | | | |
| Protection des végétaux | biennale | | ✓ | |
| Semences | triennale | ✓ | | |
| Engrais | triennale | ✓ | | |
| **DOMAINE** | | | | |
| Gestion des ressources humaines | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Niveau de ressources par programme | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Information sur l'application de la loi | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rappel des aliments/ Gestion d'urgence | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Protection des obtentions végétales | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Laboratoires et services de laboratoire | annuelle | ✓ | ✓ | ✓ |

[1] Actuellement à l'étude en raison des changements récemment apportés à la structure d'établissement des rapports de l'Agence.

## Annexe 3 – Équivalents temps plein (ETP) et dépenses engagées pour les programmes d'inspection en 1998–1999

| PROGRAMME | ETP [2] | % DES ETP TOTAUX | DÉPENSES (en milliers de $) | % DES DÉPENSES TOTALES |
|---|---|---|---|---|
| **Salubrité des aliments** | | | | |
| Hygiène des viandes | 1 525 | 35,8 | 117 484 | 31,4 |
| Poisson | 444 | 10,4 | 40 692 | 10,9 |
| Produits alimentaires destinés à la consommation humaine | 255 | 6,0 | 22 471 | 6,0 |
| Fruits et légumes frais | 192 | 4,5 | 17 072 | 4,5 |
| Produits transformés | 109 | 2,5 | 9 340 | 2,5 |
| Produits laitiers | 101 | 2,4 | 8 444 | 2,2 |
| Oeufs | 88 | 2,1 | 7 682 | 2,0 |
| Aliments au détail | 79 | 1,8 | 6 121 | 1,6 |
| Miel [3] | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous |
| **Sous-total - Salubrité des aliments** | **2 793** | **65,5** | **229 306** | **61,1** |
| **Santé des animaux** | | | | |
| Hygiène vétérinaire | 797 | 18,7 | 87 156 | 23,3 |
| Aliments du détail | 68 | 1,6 | 5 466 | 1,5 |
| **Sous-total - Santé des animaux** | **865** | **20,3** | **92 622** | **24,8** |
| **Protection des végétaux** | | | | |
| Protection des végétaux | 451 | 10,6 | 41 444 | 11,1 |
| Semences | 133 | 3,1 | 9 842 | 2,6 |
| Engrais | 20 | 0,5 | 1 503 | 0,5 |
| **Sous-total - Protection des végétaux** | **604** | **14,2** | **52 789** | **14,1** |
| **TOTAL PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ** | **4 262** | **100** | **374 717** | **100** |

[2] L' « équivalent temps plein » désigne une unité de calcul qui prend en compte la durée effective de travail d'un employé chaque semaine. Par exemple, si les heures prévues à l'horaire sont les mêmes que les heures de travail désignées et que les deux présentent des valeurs supérieures à 30, l'employé est considéré comme un travailleur à temps plein. Quand le nombre des heures de travail désignées est inférieur au nombre d'heures prévues à l'horaire, l'employé travaille à temps partiel. L'équivalent temps plein (c'est-à-dire la portion de l'horaire complet pendant laquelle l'employé à temps partiel a travaillé) est la proportion des heures de travail désignées par rapport aux heures de travail prévues à l'horaire.

[3] Les coûts et les ETP associés à ce programme sont compris dans le Programme des produits transformés.

## Annexe 4 – Équivalents temps plein et dépenses engagées pour les programmes d'inspection en 1999–2000

| PROGRAMME | ETP [4] | % DES ETP TOTAUX | DÉPENSES (en milliers de $) | % DES DÉPENSES TOTALES |
|---|---|---|---|---|
| **Salubrité des aliments** | | | | |
| Hygiène des viandes | 1 736 | 39,3 | 162 916 | 39,1 |
| Poisson | 467 | 10,6 | 43 930 | 10,5 |
| Produits alimentaires destinés à la consommation humaine | 250 | 5,7 | 23 554 | 5,7 |
| Fruits et légumes frais | 204 | 4,6 | 18 971 | 4,6 |
| Produits transformés | 93 | 2,1 | 8 658 | 2,1 |
| Produits laitiers | 91 | 2,1 | 8 538 | 2,1 |
| Œufs | 72 | 1,6 | 6 784 | 1,6 |
| Alimentation au détail | 99 | 1,3 | 5 376 | 1,3 |
| Miel [5] | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous | Voir ci-dessous |
| **Sous-total - Salubrité des aliments** | **2 972** | **67,3** | **278 703** | **67** |
| **Santé des animaux** | | | | |
| Hygiène vétérinaire | 738 | 16,7 | 71 209 | 17,1 |
| Aliments du bétail | 62 | 1,4 | 5 882 | 1,4 |
| **Sous-total - Santé des animaux** | **800** | **18,1** | **77 091** | **18,5** |
| **Protection des végétaux** | | | | |
| Protection des végétaux | 478 | 10,8 | 44 603 | 10,7 |
| Semences | 151 | 3,4 | 14 184 | 3,4 |
| Engrais | 19 | 0,4 | 1 595 | 0,4 |
| **Sous-total - Protection des végétaux** | **648** | **14,6** | **60 462** | **14,5** |
| **TOTAL PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ** | **4 420** | **100** | **416 256** | **100** |

[4] L' « équivalent temps plein » désigne une unité de mesure qui prend en compte la durée effective de travail d'un employé chaque semaine. Par exemple, si les heures prévues à l'horaire sont les mêmes que les heures de travail désignées et que les deux présentent des valeurs supérieures à 30, l'employé est considéré comme un travailleur à temps plein. Quand le nombre des heures de travail désignées est inférieur au nombre d'heures prévues à l'horaire, l'employé travaille à temps partiel. L' équivalent temps plein (c'est-à-dire la portion de l'horaire complet pendant laquelle l'employé à temps partiel a travaillé) est la proportion des heures de travail désignées par rapport aux heures de travail prévues à l'horaire.

[5] Les coûts et les ETP associés à ce programme sont compris dans le Programme des produits transformés.

## Annexe 5 -- Tests de laboratoire effectués en 1998-1999 et 1999--2000

| | 1998-1999 | | | 1999-2000 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMME** | **NOMBRE DE TESTS (en milliers)** | **% DU NOMBRE TOTAL DE TESTS** | **% DU TEMPS TOTAL** | **NOMBRE DE TESTS (en milliers)** | **% DU NOMBRE TOTAL DE TESTS** | **% DU TEMPS TOTAL** |
| Salubrité des aliments | | | | | | |
| Hygiène des viandes | 11.7 | 1.7 | 6.2 | 24.6[a] | 4.0 | 11.0 |
| Poisson | 13.6 | 2.0 | 17.5 | 16.2 | 2.6 | 16.0 |
| Produits alimentaires destinés à la consommation humaine | 6.7 | 1.0 | 15.0 | 10.4[a] | 1.9 | 14.0 |
| Fruits et légumes frais | 2.6 | 0.4 | 1.2 | 3.6 | 0.7 | 2.0 |
| Produits transformés | 6.2 | 0.9 | 1.7 | 4.3 | 0.9 | 1.1 |
| Produits laitiers | 6.7 | 1.0 | 3.5 | 8.0 | 1.5 | 3.3 |
| Oeufs | 8.6 | 1.0 | 2.5 | 5.1 | 1.0 | 2.0 |
| Alimentation au détail | 0.2 | 0.05 | 0.8 | 0.5 | 0.1 | 0.5 |
| Miel | 0.6 | 0.1 | 0.8 | 0.6 | 0.2 | 0.5 |
| **Sous-total : Salubrité des aliments** | **56.5** | **8.3** | **48.8** | **73.3** | **13.8** | **56.8** |
| Santé des animaux | | | | | | |
| Hygiène vétérinaire | 567.7 | 81.2 | 31.8 | 803.5 | 75.1[b] | 26.3 |
| Aliments du bétail | 5.6 | 0.8 | 1.2 | 8.8 | 0.8 | 2.3 |
| **Sous-total : Santé des animaux** | **573.3** | **82** | **33** | **812.3** | **75.8** | **28.6** |
| Protection des végétaux | | | | | | |
| Protection des végétaux | 37.7 | 5.2 | 12.0 | 55.6 | 6.7 | 10.0 |
| Semences | 15.6 | 2.3 | 6.2 | 15.0 | 2.6 | 6.0 |
| Engrais | 1.3 | 0.2 | 0.8 | 1.2 | 0.2 | 0.8 |
| **Sous-total : Protection des végétaux** | **49.6** | **7.8** | **19.0** | **56.7** | **9.6** | **15.0** |
| **TOTAL POUR LES TESTS DE L'ACIA** | **682.6** | **100** | **100** | **1059.6** | **100** | **100** |

[a] Le nombre d'inspections a augmenté en raison des modifications apportées aux rapports et des inspections supplémentaires [illegible] au cours d'une enquête. [illegible]

[b] Modifications des programmes et des rapports. Augmentation du nombre d'enquêtes réalisées pour la protection des consommateurs.

[c] Diminution du nombre de tests sur le [illegible]

**Annexe 6 – Recettes de l'ACIA provenant des frais d'utilisation en 1998–1999 et 1999-2000**

| PROGRAMME | RÉALISATIONS EN 1998–1999 (en milliers de $) | % DU TOTAL | RÉALISATIONS EN 1999–2000 (en milliers de $) | % DU TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| Salubrité des aliments | | | | |
| [illegible] | 21 061 | 42,0 | 21 483 | 40,1 |
| [illegible] | 5 408 | 10,8 | 7 445 | 13,9 |
| [illegible] | 14 | – | – | – |
| [illegible] | 5 306 | 10,6 | 5 293 | 9,9 |
| [illegible] | 925 | 1,8 | 1 089 | 2,0 |
| [illegible] | 887 | 2,0 | 931 | 1,7 |
| [illegible] | 1 026 | 2,0 | 1 529 | 2,9 |
| [illegible] | – | – | – | – |
| [illegible] | 56 | 0,1 | – | – |
| Total – Salubrité des aliments | 34 933 | 69,7 | 37 740 | 70,5 |
| Santé des animaux | | | | |
| [illegible] | 6 155 | 12,3 | 7 402 | 13,8 |
| [illegible] | 300 | 0,6 | 168 | 0,3 |
| Total – Santé des animaux | 6 455 | 12,9 | 7 570 | 14,1 |
| Protection des végétaux | | | | |
| [illegible] | 4 719 | 9,5 | 4 936 | 9,2 |
| [illegible] | 3 563 | 7,1 | 3234 | 6,0 |
| [illegible] | 113 | 0,2 | 112 | 0,2 |
| Total – Protection des végétaux | 8 395 | 16,8 | 8 282 | 15,4 |
| [illegible] | 305 | 0,6 | 1 | – |
| TOTAL – RECETTES PROVENANT DES FRAIS D'UTILISATION | 50 088 | 100 | 53 593 | 100 |

**Annexe 7 – Remarques sur la conformité**

Dans bien des cas, au moment de présenter les renseignements, nous avons fourni des taux de conformité pour les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent sont des indications générales destinées à faire comprendre les taux de conformité pour le programme pertinent dont il est question dans le rapport.

**Salubrité des aliments**

L'Agence est responsable de l'exécution des lois fédérales reliées à la salubrité des aliments; pour ce faire, elle se conforme aux politiques et aux normes établies par Santé Canada. Le taux de conformité constitue l'un des indicateurs de résultat que nous suivons de près pour évaluer la salubrité des aliments.

| CONFORMITÉ | PRODUITS TRANSFORMÉS | MIEL | FRUITS ET LÉGUMES FRAIS | HYGIÈNE DES VIANDES |
|---|---|---|---|---|
| Produit | Les échantillons satisfont aux exigences minimales en vertu de la *Loi canadienne sur les produits agricoles* et du règlement afférent, de la *Loi sur les aliments et drogues* et du règlement afférent et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et du règlement afférent en ce qui concerne la contamination des produits, les résidus de pesticides, les métaux lourds, les risques de contamination microbienne, l'exigence du contenant, la classification, l'identité du produit et la présence de matières étrangères nuisibles* | Les échantillons satisfont aux exigences minimales en vertu de la *Loi canadienne sur les produits agricoles* et du règlement afférent de la *Loi sur les aliments et drogues* et du règlement afférent et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et du règlement afférent en ce qui concerne la contamination des produits, les risques de contamination microbienne, les résidus de pesticides, les métaux lourds, l'étiquetage, l'exigence du contenant et la présence de matières étrangères nuisibles* | Les échantillons ne dépassent pas les seuils de tolérance maximaux pour les résidus de produits chimiques, seuils qui ont été établis en vertu de la *Loi canadienne sur les aliments et drogues* et du règlement afférent*<br><br>La conformité en regard de la contamination microbienne est déterminée en fonction des risques pour la santé humaine. Les évaluations sont effectuées par Santé Canada*<br><br>Les conditions non liées à la santé et à la salubrité satisfont aux critères établis en vertu de la *Loi canadienne sur les produits agricoles* (Règlement sur les fruits et légumes frais)** | Le produit satisfait aux exigences réglementaires sur la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, le procédé employé, les métaux lourds et les résidus chimiques. |
| Établissement | Toutes les exigences applicables satisfont aux seuils de tolérance établis. Les conditions contenues au moment de l'inspection*** visent adéquatement en matière de production, d'emballage et d'entreposage de produits alimentaires sains | Toutes les exigences applicables satisfont aux seuils de tolérance établis. Les conditions contenues au moment de l'inspection*** visent adéquatement en matière de production, d'emballage et d'entreposage | Sans objet | Les établissements satisfont aux exigences réglementaires en ce qui concerne la salubrité des bâtiments, du matériel, de la fabrication, de l'entreposage et des conditions sanitaires*** |

* L'absence de conformité peut donner lieu à des échantillonnages supplémentaires ou encore à la consignation ou au rappel des produits ou des mesures d'exécution.

** L'ACIA fournit ces services sur demande. Les produits qui ne répondent pas aux exigences sont consignés.

*** Les résultats obtenus en matière de conformité reflètent les conditions existantes dans l'établissement au moment de l'inspection. La fréquence d'inspection dépend en partie du taux de conformité et du type de denrée (dans ce cas-ci, des produits transformés).

**Santé des animaux et protection des plantes**

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte les aliments du bétail pour vérifier s'ils sont conformes aux normes fédérales de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte les végétaux pour vérifier si les semences et les engrais sont conformes aux normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé.

| CONFORMITÉ | SEMENCE | ENGRAIS | ALIMENTS DU BÉTAIL |
|---|---|---|---|
| Produit | Satisfait aux normes établies en vertu de la *Loi sur les semences* et des règlements afférents.* | Satisfait à toutes les normes pertinentes établies en vertu de la *Loi sur les engrais* et du règlement afférent.* | Satisfait aux exigences réglementaires établies en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail* et du règlement afférent.* |
| Établissements | Toutes les conditions exigées en vertu du système de contrôle de la qualité satisfaisaient aux normes établies en vertu de la *Loi sur les semences* et des règlements afférents. Les conditions existantes au moment de la vérification étaient adéquates en matière de production, d'emballage, d'étiquetage, d'entreposage et de vente. | *Sans objet* | Satisfait aux exigences réglementaires établies en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et du règlement afférent. |

* Conclusion basée sur la surveillance, le suivi et l'étude générales du marché. Un résultat de non-conformité peut donner lieu à des échantillonnages supplémentaires ou à la consignation des produits (ou les deux).

Cliquez ici pour obtenir une version imprimable de la page.

Haut de la page

**Agence canadienne d'inspection des aliments**
**Rapport annuel 1999 - 2000**

# Mise à jour du plan d'entreprise 2000 – 2002

La protection des aliments, des animaux et des végétaux au Canada : le présent et l'avenir

Engagements de l'ACIA

1.0 Les aliments
2.0 La santé des animaux
3.0 La protection des végétaux
4.0 Les initiatives transsectorielles

Conclusion

La *Loi sur l'ACIA* exige de l'Agence qu'elle produise un plan d'entreprise tous les cinq ans.

Notre plan d'entreprise précédent, qui était le premier, portait sur trois années (1997 à 2000).

Voici donc la mise à jour de notre plan d'entreprise pour les deux prochaines années de la période légale. Ainsi que l'autorise la Loi, il est présenté dans le cadre du présent rapport annuel.

Le budget de l'Agence pour chacune des années dont il est question dans la mise à jour du Plan d'entreprise se retrouve dans le Rapport sur les plans et les priorités de 2000-2001. Ce rapport a été déposé au Parlement en mars 2000. On peut en trouver copie au http://www.cfia-acia.agr.ca

## La protection des aliments, des animaux et des végétaux au Canada : le présent et l'avenir

L'Agence canadienne d'inspection des aliments, créée en 1997, fournit des services fédéraux d'inspection dans les domaines de la salubrité des aliments, de la protection des végétaux et de la santé des animaux. Ses responsabilités à

cet égard lui ont été conférées en vertu de 13 lois fédérales et de 34 règlements, et elle s'en acquitte dans le cadre de 14 programmes distincts. Il s'agit du plus grand organisme de réglementation à vocation scientifique au Canada.

Notre objectif consiste à servir les Canadiens en améliorant leur qualité de vie actuelle et future. Nous sommes plus de 4 400 employés hautement qualifiés : inspecteurs et vétérinaires de première ligne, scientifiques, employés de soutien, spécialistes de l'informatique, experts en communications et agents financiers. Nous travaillons aux quatre coins du Canada dans une grande variété de cadres : bureaux locaux, installations de transformation des aliments, laboratoires et centres de recherche.

Un grand nombre d'entre nous travaillent dans le domaine des aliments de toutes sortes : frais ou transformés, produits au pays ou importés, fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, oeufs et miel. La salubrité est notre priorité essentielle. D'autres organismes fédéraux, de même que les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants, se préoccupent également de la salubrité. Toutefois, à titre d'organisme de réglementation fédéral, notre contribution à la salubrité des aliments est clairement définie : lorsque les normes fédérales de salubrité ne sont pas respectées, nous remédions à la situation grâce aux pouvoirs considérables accordés à l'Agence, dont celui d'intenter des poursuites judiciaires. Nous utilisons également ces pouvoirs pour veiller à l'exactitude et à l'honnêteté des déclarations relatives aux produits alimentaires mis sur le marché. Nous adhérons à des principes scientifiques qui nous permettent de déterminer et de corriger les sources éventuelles de difficultés dans la transformation des aliments avant que ne surgissent de véritables problèmes. Par ailleurs, l'ACIA contribue activement à sensibiliser les consommateurs à la manipulation et à la préparation sans danger des aliments. Enfin, lorsqu'il se produit des situations d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments, nous agissons avec toute la promptitude et la détermination possibles pour empêcher le danger de se propager, puis nous prenons des mesures pour prévenir sa réapparition.

Bien que ce soient surtout les activités de l'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments qui soient relativement connues, nous faisons également un travail très important pour protéger les ressources végétales et animales du Canada (ses cultures, ses forêts et son bétail) contre les maladies et les parasites. Nous faisons preuve de vigilance aux frontières pour limiter les risques d'intrusion de ce type de menace et nous procédons à des inspections, des vérifications et des tests afin de détecter les maladies et les parasites à l'intérieur de nos frontières et de mener contre eux une lutte raisonnée. Les enjeux sont très élevés : dans certains cas, le fait de ne pas nous acquitter efficacement de cette tâche pourrait s'avérer préjudiciable à la santé des personnes, en plus de constituer une catastrophe pour les producteurs canadiens, pour des industries entières et pour l'ensemble de l'économie canadienne.

C'est en grande partie grâce à la qualité de notre système d'inspection que le Canada a la réputation, dans le monde entier, de produire des aliments sains et de posséder des végétaux et des animaux généralement exempts de maladies et de parasites à déclaration obligatoire. C'est pourquoi nos produits peuvent facilement accéder aux marchés internationaux.

Malgré tout, les succès de l'Agence ne l'autorisent pas à se reposer sur ses lauriers. Bien au contraire, nous affrontons un nombre croissant de nouveaux défis : un afflux de produits qui n'avaient encore jamais été offerts au Canada, des maladies et des parasites exotiques des végétaux et des animaux venus des quatre coins du monde, un commerce international plus intensif, les progrès de la technologie, dont la biotechnologie, un nombre sans cesse accru de produits transformés, la multiplication des lieux où se détaillent les produits alimentaires et une réglementation internationale de plus en plus complexe.

Au cours des années à venir, pour nous acquitter de nos responsabilités et résoudre les problèmes considérables qui nous attendent, nous continuerons à faire porter la plus grande partie de nos efforts sur la conception et la prestation de services efficaces d'inspection et d'application de la loi; nous nous emploierons à renforcer la coordination, la coopération et la compréhension entre les différentes juridictions et avec tous nos autres partenaires, y compris les consommateurs et l'industrie; nous favoriserons la recherche scientifique de pointe et l'intégration des avis scientifiques dans un processus éclairé de prise de décisions et d'élaboration des politiques; nous nous tiendrons au courant de l'évolution de la technologie et nous tirerons parti parti des possibilités qu'elle nous offre; nous améliorerons l'efficacité de nos ressources scientifiques et technologiques, et nous renforcerons les liens et les réseaux qui nous unissent aux organismes de normalisation nationaux et internationaux. Voilà le programme que nous avons la ferme intention de réaliser.

## Les engagements de l'ACIA

La salubrité des aliments au Canada constitue une responsabilité que se partagent l'ACIA et Santé Canada, les gouvernements des provinces et des territoires, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants. Les consommateurs jouent également un rôle essentiel dans cette chaîne.

La protection des ressources végétales et animales du Canada exige des efforts coopératifs de la part de l'ACIA et des autres ministères fédéraux, des différents paliers d'administration, de l'industrie, des organismes internationaux de réglementation et des gouvernements étrangers, ainsi que des producteurs.

Si le milieu est complexe, les responsabilités de l'Agence sont clairement définies. En fonction de celles-ci, nos engagements, et les résultats escomptés, sont les suivants :

**Tableau des engagements et des résultats clés**

| Engagements envers les Canadiens | Confirmés par les résultats suivants |
|---|---|
| 1. Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage | 1.1 intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments<br><br>1.2 adoption par l'industrie de pratiques conformes d'inspiration scientifique telles que l'HACCP<br><br>1.3 conformité des produits canadiens et importés avec les normes fédérales de salubrité des aliments<br><br>1.4 sensibilisation et information accrue à |

| | |
|---|---|
| | consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine<br><br>1.5 efficacité des normes et des activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses<br><br>1.6 conformité des produits alimentaires canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes |
| 2. Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains | 2.1 efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux<br><br>2.2 prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux<br><br>2.3 respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail<br><br>2.4 conformité des animaux et des produits d'origine animale canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de santé des animaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes |
| 3. Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés | 3.1 efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des parasites réglementés des végétaux<br><br>3.2 respect des normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé applicables aux semences et aux engrais<br><br>3.3 conformité des végétaux et des produits d'origine végétale canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de protection des végétaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes |

**1.0 Les aliments**

***Notre engagement* : veiller à la salubrité des aliment et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage**

**Programmes de salubrité des aliments**

- hygiène des viandes
- poisson
- œufs
- produits laitiers
- miel
- fruits et légumes frais

L'ACIA est habilitée à se livrer à des activités prévues par la loi relativement à la salubrité et à la qualité des aliments vendus, fabriqués, préparés, transformés et emballés pour être vendus au Canada. Ces activités comprennent l'élaboration de politiques et de normes, la surveillance, l'inspection, les tests et l'application de la loi.

Dans les paragraphes qui suivent, nous décrivons la manière dont nous tiendrons notre engagement dans le domaine de la salubrité des aliments et de l'honnêteté des pratiques d'étiquetage.

- produits transformés
- enquêtes sur la salubrité des aliments
- méthodes d'étiquetage honnêtes

**1.1 Intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments**

Lorsqu'il se produit une urgence dans le domaine de la salubrité des aliments, l'Agence a pour priorité absolue de prévenir les maladies et de sauver des vies. Nos équipes d'intervention d'urgence sont prêtes à entrer en action 24 heures sur 24, sept jours par semaine.

Le Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA), qui constitue le centre de décisions de l'ACIA pour la gestion des urgences dans le domaine de la salubrité des aliments, continuera à étudier les processus et la coordination des interventions en cas d'urgence afin d'améliorer sans cesse notre aptitude à intervenir de manière rapide, adéquate et uniforme. Par ailleurs, le BSRA continuera d'offrir un guichet unique aux organismes internationaux d'intervention en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments.

L'ACIA fournira à ses agents locaux l'assistance scientifique nécessaire, y compris les connaissances, les compétences et les moyens les plus récemment acquis, pour juguler et étudier les épidémies d'origine alimentaire attribuables à des salmonelles, à des colibacilles ou à d'autres agents pathogènes.

Nous raffinerons encore davantage nos systèmes de communications d'urgence extrêmement perfectionnés pour fournir rapidement des renseignements et des réponses aux consommateurs au cours des urgences dans le domaine de la salubrité des aliments. Nous améliorerons également le suivi des plaintes et des incidents en perfectionnant notre système de gestion des questions.

L'Agence continuera de collaborer étroitement avec Santé Canada et ses homologues des provinces et des territoires en vue d'améliorer la coordination en cas d'urgences dans le domaine de la salubrité des aliments. En particulier, nous continuerons de coopérer avec ces organisations à la mise au point et à l'application du protocole d'intervention en cas de maladies d'origine alimentaire. Par ailleurs, l'Agence continuera de rechercher la meilleure façon de partager les informations des bases de données, et elle est en train d'étudier la faisabilité de se relier aux bases de données d'autres partenaires de la santé publique, comme Santé Canada, afin d'améliorer la sécurité de la population en cas d'urgences dans le domaine de la salubrité des aliments.

**1.2 Adoption par l'industrie de pratiques conformes d'inspiration scientifique telles que l'HACCP**

L'une des manières les plus efficaces par lesquelles l'ACIA peut améliorer la protection des consommateurs consiste à favoriser la prévention. Par conséquent, l'Agence encourage activement l'utilisation par l'industrie des principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (*Hazard Analysis and Critical Control Point*, ou HACCP). Ces principes d'inspiration scientifique sont reconnus dans le monde entier comme le meilleur moyen de prévenir les problèmes de salubrité des aliments, que ceux-ci soient d'origine biologique, physique, chimique ou autre. Dans les systèmes fondés sur l'HACCP, le principal objectif de l'Agence et de l'industrie consiste à déterminer et à régir les risques fondamentaux du processus de production des aliments, puis à prévenir l'apparition de problèmes en surveillant ces « points critiques ».

**L'inspection de la volaille entre dans une ère nouvelle**

Des technologies de transformation ultramodernes à grande vitesse, combinées à une meilleure compréhension des risques en matière de salubrité des volailles, sont en train de changer la nature de l'inspection de la volaille au Canada. En 1996, l'ACIA a lancé le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV), qui réduit les risques de contamination bactérienne en intensifiant l'utilisation des tests microbiologiques, du contrôle statistique des processus et de la documentation sur la volaille. Grâce à l'aide et aux conseils de l'ACIA, ainsi qu'aux inspections fréquemment effectuées par ses employés, l'industrie est en train d'adopter progressivement le nouveau système fondé sur l'HACCP. L'ACIA forme et accrédite des agents de formation en inspection qui, à

> leur tour, forment et accréditent le personnel de l'industrie. Les résultats ont été excellents dans les deux exploitations de poulets qui procèdent depuis au moins un an à une mise à l'épreuve rigoureuse du système, et cinq autres projets pilotes sont en cours.

À l'heure actuelle, les trois systèmes fondés sur l'HACCP les plus couramment adoptés par l'industrie canadienne sont le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) pour les produits agroalimentaires, le Programme de gestion de la qualité (PGQ) pour le poisson, et le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV).

Certains programmes fondés sur l'HACCP sont obligatoires au Canada. Par exemple, le PGQ, qu'on a récemment remodelé en fonction des connaissances scientifiques actuelles et des plus récentes techniques de gestion axées sur le risque, est requis dans toutes les usines de transformation du poisson inscrites au fédéral. L'ACIA s'emploie actuellement à modifier la réglementation afin d'imposer le PASA dans les usines de transformation de la viande inscrites au fédéral. Du point de vue de l'ACIA, cette façon de procéder améliorera la protection des consommateurs. Du point de vue des exploitants, l'attestation du fait qu'ils emploient un programme de salubrité reposant sur des principes reconnus dans le monde entier contribuera à leur ouvrir des marchés pour leurs produits.

L'ACIA continuera d'aider l'industrie à perfectionner et à adapter à ses besoins les systèmes d'HACCP, d'attester l'utilisation de tels systèmes et d'en vérifier régulièrement la conformité. Dans le cadre de cette assistance, elle mènera à terme les essais pilotes du PMIV dans les usines de transformation de la volaille, testera ce programme dans des exploitations de poules et de dindes, et collaborera avec l'industrie du porc pour appliquer les principes de l'HACCP à ses opérations de transformation. En outre, l'ACIA continuera d'apporter au Programme canadien de la salubrité des aliments à la ferme une assistance scientifique et technique en matière de salubrité des aliments.

**1.3 Conformité des produits canadiens et importés avec les normes fédérales de salubrité des aliments**

Au nombre de ses activités quotidiennes, l'ACIA doit vérifier si les produits alimentaires canadiens et importés sont conformes à nos lois, à nos règlements et à nos normes et, par conséquent, qu'ils ne présentent pas de danger pour les consommateurs. Nos inspecteurs et nos vétérinaires de première ligne inspectent et vérifient les établissements et les produits. Ils sont aidés dans leur travail par des experts qui examinent des échantillons d'aliments et les soumettent à des tests pour découvrir s'ils constituent un risque au point de vue chimique, microbiologique ou physique.

Nous continuerons de vérifier si les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants canadiens se conforment aux règlements fédéraux et, dans le cas contraire, de prendre les mesures qui s'imposent. Nous continuerons également d'inspecter les produits alimentaires importés et, dans certains cas faisant l'objet d'accords particuliers, d'évaluer l'équivalence des systèmes étrangers avec les normes canadiennes.

En mai 2000, l'ACIA a été dotée d'un Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs. Celui-ci est chargé de l'application de deux programmes : le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (l'ancien Programme d'inspection de la salubrité des aliments) et le Programme des pratiques équitables d'étiquetage (l'ancien Programme d'inspection des aliments au détail). Dans le cadre de ces programmes, le Bureau a pour mandat d'enquêter sur les plaintes des consommateurs et de l'industrie, de concevoir des programmes destinés à encourager le respect de la législation et d'élaborer pour l'Agence des politiques générales de protection des consommateurs. Afin de contribuer à la réalisation de ce mandat, les responsables du Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments sont en train de mettre sur pied des projets dans les domaines suivants : contrôle de la salubrité microbiologique et de la qualité nutritive des aliments, contrôle des allergènes dans les aliments, surveillance des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, surveillance de la qualité microbiologique des aliments et assistance technique auprès du Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments. Quant au Programme des pratiques équitables d'étiquetage, ses initiatives essentielles sont les

suivantes : répondre aux demandes d'information sur les exigences réglementaires et aux demandes d'examen volontaire des étiquettes, mettre sur pied des activités et des séminaires de sensibilisation destinés aux intéressés, procéder aux vérifications, aux inspections et aux prélèvements d'échantillons servant à contrôler la conformité et prendre les mesures nécessaires pour faire respecter la loi. Afin d'assurer une utilisation efficace des ressources, la gestion de ces programmes empruntera une démarche axée sur le risque. Par ailleurs, un comité directeur et divers comités scientifiques et techniques fourniront au Bureau des recommandations et des directives générales.

Les inspecteurs de l'ACIA continueront de concentrer leurs efforts là où les risques sont les plus élevés, soit en raison des dangers inhérents à certains produits, soit à cause du dossier de non-conformité de certains produits ou de certaines entreprises. Par exemple, l'une des priorités de l'ACIA consiste à augmenter sa capacité de procéder aux activités de surveillance et aux tests qui doivent lui permettre de détecter les pathogènes transmis par les poissons, comme *Vibrio parahemolyticus*, ou les biotoxines du milieu marin véhiculées par les fruits de mer. En plus des inspections de routine, nous continuerons à effectuer des enquêtes détaillées lorsque nous soupçonnons la présence d'une infraction ou que nous recevons des plaintes de l'industrie ou des consommateurs.

**Le miel**

Il existe plus de 577 000 ruches d'abeilles domestiques au Canada. L'inspection du miel constitue une tâche de plus en plus complexe, non seulement parce que le nombre de produits d'imitation offerts sur les marchés mondiaux ne cesse d'augmenter, mais aussi parce que l'amélioration des techniques de laboratoire nous permet maintenant de détecter dans le miel des concentrations bien plus faibles de résidus de produits chimiques ou d'antibiotiques. Au cours des deux prochaines années, l'ACIA modifiera la réglementation des produits du miel pour l'adapter aux dangers naissants et à l'évolution de l'industrie, et pour tenir compte des normes et des codes internationaux.

Étant donné l'adoption croissante, par l'industrie, des principes de l'HACCP, le rôle de nos inspecteurs passera de plus en plus à celui de vérificateurs de la salubrité, chargés de fixer des normes adéquates de protection et d'évaluer le rendement des procédés scientifiques de contrôle préventif de la salubrité des aliments. La formation dans de nouveaux domaines fournira aux agents locaux les informations, les compétences et les moyens nouveaux dont ils auront besoin pour remplir cette fonction. Nous améliorerons également la formation du personnel de façon à ce que celui-ci soit à la fine pointe de l'évolution des systèmes et des technologies de transformation.

Nos méthodes d'évaluation de la conformité continueront d'évoluer. D'ici le mois de mars 2001, l'Agence procédera à l'essai pilote d'une formule commune d'évaluation des entreprises alimentaires. Par ailleurs, elle est en train de mettre sur pied un groupe de travail interproduits pour normaliser et harmoniser, dans la mesure du possible, une démarche commune en matière d'importations.

**Les matériaux recyclés dans les contenants d'aliments**

Qu'est-ce qui peut être utilisé au juste, et à quelles fins? En consultation avec Santé Canada, l'Agence élaborera un protocole d'utilisation des matériaux recyclés dans les contenants d'aliments.

L'ACIA continuera en outre de collaborer avec ses partenaires à la réduction des rappels nécessaires. Par exemple, nous continuerons de coopérer avec l'industrie à l'étiquetage des allergènes. L'ACIA continuera d'organiser et d'assurer la formation de ses inspecteurs qui participent à des enquêtes relatives aux allergies et de mettre sur pied des programmes de prévention des allergies à l'intention des fabricants, des importateurs et des distributeurs.

L'ACIA continuera de collaborer avec les assemblées internationales telles que le *Codex Alimentarius* afin d'influer sur l'élaboration des normes scientifiques internationales de salubrité des aliments. Nous continuerons à négocier et à faire respecter avec rigueur les accords et les protocoles internationaux sur la salubrité des aliments, qui sont essentiels à la protection des Canadiens contre les aliments importés dangereux et à la vente des produits canadiens à l'étranger.

Enfin, l'Agence continuera à élaborer de nouvelles stratégies et politiques d'application de la loi et à les mettre en œuvre de façon équitable, uniforme et appropriée. Les mécanismes d'application de la loi dont dispose l'ACIA

comprennent le pouvoir de retenir ou de saisir des marchandises, de condamner ou de détruire les produits non conformes, de rappeler des produits et de poursuivre ceux qui tentent de vendre illégalement des aliments.

### 1.4 Sensibilisation et information accrues des consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine

L'ACIA entend contribuer à la sensibilisation des consommateurs en leur fournissant de l'information sur les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments. C'est pourquoi elle est devenue membre fondateur et coprésidente du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, une vaste coalition d'intéressés ayant pour objectif commun de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Nous continuerons à apporter un soutien actif au Partenariat et à collaborer avec lui. Cette année, le Partenariat projette de se livrer aux activités suivantes : produire une série de fiches d'information pour les afficher sur son site Web et pour apporter une réponse immédiate aux questions, publier des communiqués sur des dates repères importantes se rapportant aux aliments, comme l'Action de grâce et Noël, et participer à des foires, des expositions et des interviews. Par ailleurs, nous avons contribué à mettre sur pied le programme *À bas les BACtéries!*, destiné à sensibiliser les consommateurs à la salubrité des aliments et auquel nous continuerons à apporter notre appui.

Indépendamment du Partenariat, l'ACIA elle-même continuera à utiliser pleinement les moyens de communication dont elle dispose pour promouvoir la salubrité des aliments, à savoir son site Web, les foires commerciales et les expositions ainsi que le publipostage. En particulier, nous tiendrons constamment à jour notre site Web, que nous rendrons plus interactif afin d'encourager les consommateurs à y recourir comme source d'information sur la salubrité des aliments. Ceci nous aidera entre autres à répondre à la demande croissante qui se manifeste à l'égard de notre service très important d'abonnement aux rappels.

**Mobiliser les écoliers pour combattre les bactéries au foyer**

Lancée en novembre 1998, la campagne *À bas les BACtéries!* transmet aux Canadiens quatre messages essentiels sur la salubrité des aliments : cuire, laver, séparer et réfrigérer. L'an dernier, le Partenariat a diffusé ce message dans les salles de classe en présentant aux élèves de la maternelle à la 3 e année une marionnette antipathique nommée *B A C*, qui représente un méchant fourmillant de germes, en plus de leur fournir du matériel à rapporter à la maison pour leurs parents : une panoplie complète qui va des thermomètres de réfrigérateur aux autocollants en passant par des fiches d'information et des signets.

Les objectifs pour les deux années à venir sont de transmettre aux enfants plus âgés l e message sur la salubrité des aliments. Le Partenariat commencera à mettre sur pied des programmes éducatifs destinés aux enfants de la quatrième à la sixième années, et continuera de s'appliquer à rendre le site Web plus interactif.

**L'intérêt manifesté par les consommateurs contribue à améliorer le système**

L'intérêt croissant des consommateurs pour les questions alimentaires aide l'ACIA à édifier un meilleur système pour les Canadiens. Au cours des deux dernières années, par exemple, l'ACIA, l'industrie des aliments biologiques et l'Office des normes générales du Canada ont consulté un groupe nombreux et varié de Canadiens en vue de conclure un accord sur l'étiquetage des aliments biologiques. Actuellement, l'ACIA recourt au même processus général pour définir une norme d'étiquetage à l'égard des

aliments issus de la biotechnologie. L'objectif : fournir aux consommateurs l'information dont ils ont besoin pour faire des choix éclairés. Ce travail qui fera date au Canada complète notre mission sur le plan international auprès de la commission de normalisation mondiale *CODEX Alimentarius*. En effet, l'ACIA préside le groupe international chargé d'élaborer un accord *CODEX* sur l'étiquetage des produits de la biotechnologie.

**1.5 Efficacité des normes et des activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses**

L'Agence continuera de protéger les consommateurs contre les pratiques commerciales malhonnêtes en fixant et en faisant respecter des normes relatives à l'exactitude des renseignements figurant sur les produits alimentaires, que ceux-ci soient d'origine canadienne ou importés. En particulier, nos inspecteurs et nos scientifiques continueront de vérifier si les déclarations figurant sur les étiquettes ne sont pas fausses, trompeuses ou fallacieuses. Ils vérifieront également si les aliments respectent les exigences canadiennes en matière de quantité, de composition et d'emballage.

Les inspecteurs de l'ACIA continueront de cibler les produits et les établissements à haut risque. En plus d'analyser les produits alimentaires, nous inspectons et vérifions les systèmes de contrôle de l'industrie. Par exemple, la vérification de la composition des aliments à laquelle se livre l'ACIA peut comprendre une analyse en laboratoire qui sert à vérifier si la liste des ingrédients et les affirmations quant à la valeur nutritive du produit sont exactes, et à confirmer que seuls des additifs alimentaires approuvés ont été employés et qu'il n'y a pas eu altération. Lorsque la valeur nutritive d'un produit alimentaire existant a subi des modifications importantes, ou que certains composants d'un aliment peuvent provoquer des réactions allergiques ou d'autres problèmes de santé, il faut le mentionner sur l'étiquette. Quand nous mettrons au jour des pratiques suspectes ou des informations douteuses, nous procéderons à une enquête rigoureuse et, s'il y a lieu, nous poursuivrons les contrevenants.

Nous nous efforcerons de sensibiliser davantage les consommateurs au problème des déclarations inexactes, en plus de tenir à jour notre système d'information sur les plaintes des consommateurs. Nous élaborerons des stratégies qui contribueront à empêcher les déclarations inexactes, comme la création de séminaires et de documents destinés à sensibiliser les représentants de l'industrie. Parallèlement, nous continuerons de réviser, et d'adapter au besoin, nos stratégies et nos mécanismes d'application de la loi. En outre, nous coordonnerons nos efforts avec ceux des autres organismes gouvernementaux.

L'ACIA continuera de représenter le Canada au sein des organismes internationaux de normalisation afin d'établir et de présenter la position de notre pays en matière d'étiquetage. Elle continuera également de collaborer avec le groupe de travail Canada/États-Unis/Mexique qui s'occupe des questions d'emballage et d'étiquetage.

**1.6 Conformité des produits alimentaires canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes**

Grâce aux niveaux élevés de salubrité et de qualité atteints par l'industrie canadienne de production des aliments, les produits alimentaires du Canada sont importés dans un nombre croissant de pays du monde entier, dont chacun possède ses propres règles et ses propres exigences en matière de salubrité des aliments. L'ACIA continuera de négocier et de gérer avec les autres pays des accords et des protocoles portant sur des produits déterminés afin de s'assurer que les normes de salubrité des aliments reposent sur des principes scientifiques et qu'elles sont effectivement respectées de manière à prévenir les perturbations inutiles du commerce. Ces accords remplissent les fonctions suivantes : préciser les normes sanitaires applicables aux produits qui feront l'objet d'échanges commerciaux entre les nations, délimiter les régions exemptes de parasites ou de maladies et définir des méthodes efficaces d'essai et de vérification, dégager les conditions permettant de considérer comme équivalents

différents systèmes nationaux d'inspection et de certification et mettre sur pied des programmes bilatéraux de coopération et d'assistance institutionnelles et techniques. L'ACIA détermine la priorité accordée à la négociation de ces accords techniques en fonction des demandes exprimées par les intéressés au Canada et par les gouvernements étrangers, et en coopération avec Santé Canada, Pêches et Océans Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Agence canadienne de développement international et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international.

Indépendamment de ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, continuera de se montrer active dans la promotion et l'élaboration de normes scientifiques internationales de salubrité des aliments au sein du système *Codex Alimentarius* de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) des Nations Unies.

**3.0 La santé des animaux**

***Notre engagement*** **: Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux êtres humains**

| | |
|---|---|
| **Programmes d'hygiène vétérinaire**<br>• Santé des animaux<br>• Aliments | L'ACIA fournit des services réglementaires relatifs aux animaux, à savoir : l'inspection, l'élaboration de la politique d'inspection et des normes de certification pour les besoins du commerce international, l'évaluation et la vérification, la recherche et la normalisation, les enquêtes sur les pratiques fallacieuses, l'enregistrement et la certification, l'évaluation des risques et l'application de la loi. |

Nous décrivons ci-dessous la manière dont l'ACIA respectera son engagement relatif à la santé des animaux.

**3.1 Efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux**

Empêcher l'introduction de maladies graves des animaux au Canada constitue notre première ligne de défense dans la protection des ressources animales du Canada, de l'environnement et de notre économie. C'est aussi un moyen important pour protéger la santé des êtres humains. L'ACIA interdira l'entrée au pays des produits qui ne respectent pas les normes canadiennes. Quant aux animaux qui ne satisfont pas à ces normes, elle veillera à ce qu'ils soient mis en quarantaine, renvoyés dans leur pays d'origine ou détruits. Par ailleurs, notre personnel continuera de procéder à des enquêtes intensives pour vérifier si le Canada est effectivement exempt de maladies telles que la pseudorage du porc, la fièvre catarrhale du mouton, l'encéphalopathie spongiforme des bovins (la maladie de la « vache folle ») et la pullorose des volailles. En outre, l'ACIA se penchera avec une attention particulière sur l'intégrité du processus de certification de la santé, car il est essentiel au maintien de la confiance.

Dans le cadre de ses activités de lutte contre les maladies, l'ACIA recueillera des renseignements sur les maladies auprès des autres pays, s'appliquera de façon suivie à élaborer des politiques d'importation scientifiques et étudiera les pratiques employées dans le monde entier afin de découvrir les plus efficaces. Par ailleurs, nous continuerons de collaborer avec les organisations internationales telles que l'Office international des épizooties (OIE), dont les membres échangent des conseils et des renseignements sur la manière d'éradiquer les maladies les plus graves dont sont menacés les animaux.

Afin de prévenir la propagation au Canada des maladies animales, l'ACIA continuera de tester les animaux et les troupeaux, d'enquêter sur les apparitions présumées d'épizooties, de procéder à des enquêtes et de recourir au besoin aux pouvoirs dont elle dispose pour faire respecter la loi, y compris celui d'exiger la mise en quarantaine ou la destruction des animaux malades. S'il lui faut ordonner la destruction d'animaux dans une situation où les critères applicables ont été respectés, les producteurs continueront de pouvoir réclamer une indemnisation pour le bétail ainsi perdu. Cette politique d'indemnisation est un élément clé de la stratégie de prévention de l'ACIA, car elle encourage les producteurs à déclarer rapidement les maladies.

Par ailleurs, l'ACIA collaborera de plus en plus avec les producteurs et avec les autres professionnels de la santé des animaux pour promouvoir les programmes de prévention des maladies à la ferme, sensibiliser davantage et encourager les méthodes de gestion de la qualité telles que l'identification obligatoire du bétail.

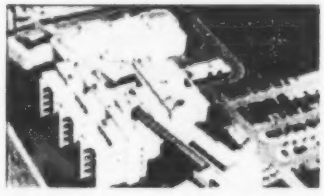
La lutte contre la propagation de maladies réglementées au Canada s'améliorera également grâce à nos efforts constants pour nous assurer que les vaccins et les trousses de diagnostic vétérinaires sont efficaces et sans danger.

**2.2 Prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux**

Étant donné que les animaux peuvent servir de véhicules à des agents pathogènes qui s'attaquent aux humains, il importe au plus haut point que l'Agence s'occupe avec promptitude et efficacité de la surveillance, des tests et de la prévention nécessaires.

Plusieurs événements internationaux auxquels on a fait une large publicité ont fait ressortir à quel point il importe d'empêcher la transmission aux êtres humains des maladies des animaux. Par exemple, la découverte terrifiante d'une relation possible entre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez le bétail et une nouvelle forme du syndrome de Creutzfeldt-Jakob (SCJ) chez les jeunes adultes a donné lieu à une prohibition internationale du boeuf britannique. Ici même, au Canada, la propagation de la rage chez les ratons laveurs, bien que le danger qu'elle représente ne soit absolument pas comparable, a suscité de sérieuses inquiétudes. L'Agence a fourni son expertise et procédé à des tests en laboratoire pour identifier la maladie et enrayer sa propagation des États-Unis au sud-est de l'Ontario. L'ACIA s'applique sans relâche à faire preuve de vigilance, à apprendre et à s'améliorer, grâce à l'expérience acquise au pays ou à l'étranger.

**À la recherche d'un fil conducteur : à Winnipeg, un centre d'études s'occupe des maladies des humains et des animaux**



Le Centre scientifique canadien de santé humaine et animale est la première installation du monde à abriter simultanément sous un même toit, au plus haut niveau de bioconfinement, des installations de recherche sur la santé des humains et des animaux. Le Centre, récemment ouvert à Winnipeg par l'ACIA et Santé Canada, possède des ressources de fine pointe permettant l'étude et le diagnostic de maladies critiques extrêmement infectieuses. Ce laboratoire permet aux chercheurs de collaborer entre eux et d'étudier en toute sécurité de nombreuses maladies extrêmement graves qui frappent aussi bien les humains que les animaux.

**2.3 Respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail**

La salubrité des aliments du bétail est importante, aussi bien pour la santé des personnes que pour celle des animaux. L'ACIA continuera donc de vérifier si les aliments du bétail produits ou importés au Canada sont sûrs, efficaces et étiquetés conformément aux normes établies.

L'Agence obtiendra ce résultat en enregistrant les aliments avant leur mise en vente sur le marché et en déterminant, grâce à la surveillance et à des tests, la présence de résidus nocifs, comme les métaux lourds, les pesticides ou les médicaments, qui peuvent contaminer les aliments lorsqu'ils sont ajoutés au processus de fabrication.

L'ACIA est en train d'élaborer une politique de gestion des risques de l'équarrissage et continuera, parallèlement à certaines provinces, à vérifier si les exigences en matière de conservation des dossiers, d'étiquetage et de

contrôles de fabrication sont respectées, afin de limiter le risque que des maladies nocives provenant des animaux équarris finissent par contaminer les aliments du bétail.

Par ailleurs, l'Agence continuera d'être un membre actif de l'*Association of American Feed Control Officials* (AAFCO), une assemblée réunissant des représentants officiels de la réglementation des aliments du bétail, des représentants de l'industrie et d'autres intéressés.

**Aliments médicamentés pour le bétail : la salubrité avant tout**

Le nouveau règlement proposé sur la fabrication des aliments médicamentés imposera l'obligation d'obtenir un permis à tous les fabricants d'aliments du bétail médicamentés du Canada, en plus d'améliorer les mesures de contrôle dans l'ensemble du système. Ces contrôles obligatoires, une fois décrétés et financés, contribueront à garantir la manipulation inoffensive et l'utilisation adéquate des médicaments vétérinaires introduits dans les aliments du bétail. Un registre national de tous les fabricants titulaires d'un permis, combiné à une tenue plus rigoureuse des dossiers, permettront à l'ACIA de remonter jusqu'au parc d'engraissement ou à la ferme dont proviennent les ingrédients des aliments fabriqués. On obtiendra ainsi, au bout du compte, des produits d'hygiène vétérinaire plus sûrs et plus efficaces.

**2.4 Conformité des animaux et des produits d'origine animale canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de santé des animaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes**

Étant donné l'excellent état de santé du bétail canadien, le Canada constitue une source de choix d'animaux et de produits d'origine animale, tant pour les besoins de l'alimentation que de l'élevage, dans un nombre croissant de pays du monde entier, dont chacun possède ses propres exigences en matière de santé des animaux. L'ACIA continuera de négocier et de gérer avec les autres pays des accords et des protocoles portant sur des produits déterminés afin de s'assurer que les normes de santé des animaux reposent sur des principes scientifiques et sont effectivement respectés de manière à prévenir les perturbations inutiles du commerce. Ces accords remplissent les fonctions suivantes : préciser les normes sanitaires applicables aux animaux et aux produits d'origine animale qui feront l'objet d'échanges commerciaux entre les nations, délimiter les régions exemptes de maladies et définir des méthodes efficaces d'essai et de vérification, stipuler les conditions permettant de considérer comme équivalents différents systèmes nationaux d'inspection et de certification et mettre sur pied des programmes bilatéraux de coopération et d'assistance institutionnelles et techniques. L'ACIA détermine la priorité accordée à la négociation de ces accords techniques en fonction des demandes exprimées par les intéressés au Canada et par les gouvernements étrangers, et en coopération avec Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Agence canadienne de développement internatonal et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international. L'ACIA conserve une documentation qu'elle tient constamment à jour sur les règles et les exigences des autres pays en matière de santé des animaux.

Indépendamment de ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA continuera de se montrer active dans la promotion et l'élaboration de normes scientifiques internationales en matière de santé des animaux sous l'égide de l'OIE afin de mieux protéger les ressources animales du Canada et du reste du monde.

**3.0 La protection des végétaux**

***Notre engagement*** **: Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés**

L'ACIA fournit des services réglementaires destinés à prévenir

**Programmes de protection des végétaux**

- Protection des végétaux
- Semences

l'introduction et la propagation des maladies et des parasites réglementés, y compris dans les arbres de Noël, le bois d'oeuvre et les produits de pépinières importés. Ces services comprennent la mise sur pied de programmes d'inspection et de certification, l'orientation, la recherche, la normalisation, les inspections et l'application de la loi, l'enregistrement, les enquêtes sur les pratiques fallacieuses, la certification et la négociation d'ententes techniques internationales.

Dans les paragraphes ci-dessous, nous décrivons la manière dont nous respecterons notre engagement en matière de protection des végétaux.

### 3.1 Efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des parasites réglementés des végétaux

L'ACIA continuera à créer, à tenir à jour et à appliquer des politiques et des mécanismes visant à prévenir l'introduction au Canada de maladies et de parasites réglementés des végétaux dans le cadre des programmes d'importation. Ceci comprend des activités telles que l'inspection, les tests et la délivrance de permis d'importation pour les produits végétaux agricoles, forestiers, biologiques et autres. L'ACIA continuera de vérifier les méthodes des autres pays afin de protéger nos produits contre les dangers venus de l'extérieur, en plus de se tenir au courant des découvertes de parasites à l'étranger. L'Agence espère inciter davantage la population à protéger nos ressources végétales contre les parasites et les maladies d'origine étrangère en mettant sur pied à son intention des programmes de sensibilisation. Par ailleurs, l'ACIA continuera de se tenir à l'affût des maladies et des parasites importants qui pourraient s'introduire au pays dans les matériaux accompagnant les produits transportés, comme les parasites logés dans les contenants ou les matériaux d'emballage en bois. L'Agence continuera également de procéder à des enquêtes nationales rigoureuses qui lui permettront de vérifier régulièrement si le Canada est bien exempt de maladies et de parasites réglementés.

Pour empêcher la propagation au pays des maladies et des parasites réglementés des végétaux, il est indispensable de les découvrir, de les combattre rapidement et, au besoin, de les éradiquer. L'Agence continuera d'effectuer des inspections, de faire respecter les normes nationales de contrôle et de tester et d'améliorer nos mécanismes de mobilisation et d'intervention en cas d'urgence. À titre de mesure préventive, l'ACIA continuera de de collaborer avec l'industrie pour évaluer ses systèmes de qualité et en attester l'utilisation.

Par ailleurs, l'ACIA procédera à l'expansion du Système d'avertissement rapide de risque phytosanitaire (SARRP), qui assure la détection précoce de l'apparition de nouveaux parasites. Parallèlement à ses homologues fédéraux et provinciaux, l'Agence continuera à mettre en oeuvre un programme national d'enquêtes qui lui permet de détecter les populations nouvelles ou naissantes de parasites et d'intervenir rapidement. Grâce à ces enquêtes, nous redéfinirons les limites géographiques des populations de parasites afin de pouvoir déterminer les zones de quarantaine et les régions exemptes de parasites. L'ACIA emploiera également cette information pour surveiller les végétaux qui quittent les régions infestées, afin de prévenir la propagation des maladies et des parasites réglementés.

L'aptitude à coordonner efficacement nos efforts avec ceux des autres intervenants est essentielle si nous voulons être en mesure de limiter efficacement la propagation des maladies et des parasites des végétaux. Nous continuerons donc de nous employer à conclure des protocoles d'entente avec les administrations provinciales et municipales ainsi qu'avec d'autres ministères ou organismes fédéraux, comme la Commission canadienne des grains et Forêts Canada. L'ACIA mettra sur pied un comité conjoint interjuridictionnel de lutte raisonnée contre les les parasites.

L'Agence s'appliquera à accroître son expertise en évaluation et en gestion des risques grâce à des programmes élargis afin de détecter les parasites nouveaux et exotiques. En outre, nous nous efforcerons de nouer des relations suivies avec l'ensemble des milieux scientifiques spécialisés dans la protection des végétaux, tant au Canada qu'à l'étranger.

Par ailleurs, l'ACIA soumettra à une surveillance étroite les nouvelles variétés cultivées produites au Canada. Nous continuerons de procéder à des évaluations approfondies de l'innocuité pour l'environnement des organismes modifiés par la biotechnologie. En effet, ceux-ci doivent être approuvés par nos experts avant de pouvoir être importés au Canada, testés dans des conditions réelles ou commercialisés.

L'Agence continuera également de protéger les obtentions végétales en assignant une protection de « style brevet » aux nouvelles variétés cultivées si l'on peut démontrer que celles-ci sont nouvelles, distinctes, homogènes et stables, conformément à la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. L'ACIA produira un rapport sur l'application de cette loi pour la période du 1er août 1990 au 1er août 2000.

**Pommes de terre de semence**

L'ACIA est responsable des normes et de la gestion du Programme de certification des pommes de terre de semence. Dans le cadre de ce programme national, des employés de l'ACIA inspectent les cultures sur pied durant la saison de croissance et les tubercules pendant la récolte et la saison du transport, en plus de délivrer les titres de transport. Ce programme de certification tient lieu de norme minimum pour le transport des pommes de terre de semence à l'intérieur des frontières canadiennes et sert de base à la certification des exportations.

### 3.2 Respect des normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé applicables aux semences et aux engrais

L'ACIA supervise la réglementation et l'inspection des semences importées, la production de semences sélectionnées et la certification des semences nationales ou exportées. Elle continuera d'enregistrer les établissements, les exploitants et les classificateurs oeuvrant dans le domaine des semences, d'inspecter les importations et de vérifier l'exactitude des étiquettes. Elle continuera également d'assurer la supervision de l'Institut canadien des semences, un organisme de vérification.

**N'en rapportez pas!**

Des choses en apparence aussi inoffensives qu'une bouture ou un peu de terre sur des chaussures peuvent avoir un effet dévastateur sur les produits cultivés du Canada : c'est ainsi qu'on peut involontairement introduire dans notre pays des maladies ou des parasites.

Le gouvernement du Canada arenforcé les moyens dont dispose l'ACIA pour faire respecter la loi en créant le système de sanctions administratives pécuniaires (SAP). Les SAP permettent aux inspecteurs d'imposer des amendes aux personnes ou aux entreprises qui apportent au pays des articles réglementés ou interdits, au lieu d'intenter contre eux des poursuites judiciaires aussi longues que coûteuses. Les personnes qui rapportent au Canada des articles interdits (des boutures, par exemple) s'exposent à devoir verser une amende de 100$ à 400$, et les entre prises ou les personnes qui y rapportent des articles pour les vendre peuvent se voir infliger des amendes atteignant 6000$ .

Dans le cadre de sa campagne *N'en rapportez pas!, l'ACIA expliquera aux voyageurs ce qu'ils peuvent ou non rapporter au Canada, en plus de les informer des répercussions d'une éventuelle*

Les engrais ont une énorme influence sur la productivité des cultures et, s'ils ne sont pas gérés adéquatement, ils peuvent nuire à la salubrité des cultures et de l'environnement du Canada et, au bout du compte, à la santé des consommateurs canadiens. L'Agence continuera de surveiller la salubrité des engrais destinés aussi bien aux cultures agricoles qu'aux usages domestiques (pelouses, jardins, etc.). Elle continuera également de contrôler l'efficacité des engrais et de vérifier l'exactitude du contenu de leurs étiquettes, grâce à l'inspection des produits, à la surveillance ainsi qu'à la vérification et à l'enregistrement des étiquettes.

L'ACIA continuera d'enquêter sur les cas présumés de non-conformité, tant en matière de semences que d'engrais, et d'améliorer et d'utiliser, lorsqu'il y a lieu, ses pouvoirs d'application de la loi et de sanction des infractions. Elle continuera également de fixer de nouvelles normes et de réviser celles qui existent déjà afin d'en permettre une application plus uniforme et de tenir compte des derniers progrès de la science et de la technologie. L'Agence continuera également de participer activement à la normalisation multilatérale des semences et des engrais.

### 3.3 Conformité des végétaux et des produits d'origine végétale canadiens avec les exigences scientifiques des autres gouvernements en matière de protection des végétaux et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Étant donné le succès avec lequel le Canada a réussi à respecter des normes élevées en matière de protection des végétaux, de nombreux pays, dont chacun possède sa propre réglementation et ses propres exigences dans ce domaine, importent des produits végétaux canadiens pour les besoins de leur agriculture et pour d'autres usages. L'ACIA continuera de négocier et de gérer avec les autres pays des accords et des protocoles portant sur des produits déterminés afin de s'assurer que les normes de protection des végétaux reposent sur des principes scientifiques et sont effectivement observées de manière à éviter des perturbations inutiles du commerce. Ces accords remplissent les fonctions suivantes : préciser les normes phytosanitaires applicables aux végétaux et aux produits d'origine végétale qui feront l'objet d'échanges commerciaux entre les nations, délimiter les régions exemptes de parasites ou de maladies et définir des méthodes efficaces d'essai et de vérification, stipuler les conditions permettant de considérer comme équivalents différents systèmes nationaux d'inspection et de certification et mettre sur pied des programmes bilatéraux de coopération et d'assistance institutionnelles et techniques. L'ACIA détermine la priorité accordée à la négociation de ces accords techniques en fonction des demandes exprimées par les intéressés au Canada et par les gouvernements étrangers, et en coopération avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, Forêts Canada, l'Agence canadienne de développement international et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international.

Indépendamment de ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA se montre active dans la promotion et l'élaboration de normes scientifiques internationales de santé des végétaux sous l'égide de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) de la FAO et sous celle de son organe régional, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO). Grâce à l'édification d'un système scientifique international rigoureux, les ressources végétales seront mieux protégées, tant au Canada que dans le reste du monde.

## 4.0 Les initiatives transsectorielles

Il existe un certain nombre de dossiers et d'initiatives auxquels l'ACIA accorde une priorité élevée et qui ne relèvent pas exclusivement d'un de ses trois principaux secteurs d'activité (les aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux), mais qui présentent de l'importance pour ces trois domaines à la fois. On trouvera ci-dessous une description de nos plans relativement à ces initiatives transsectorielles.

### 4.1 Modernisation des lois et règlements

Depuis la fondation de l'ACIA, en 1997, le renouvellement législatif est une priorité. Il a fallu harmoniser dans la mesure du possible les lois et règlements des quatre ministères fondateurs. Une législation et une réglementation fermes forment la clé de voûte des programmes de l'Agence.

En 1997-1998, Santé Canada et l'Agence ont procédé ensemble à une série de consultations pour évaluer la pertinence de la législation dans le cadre de laquelle ils opèrent conjointement. Ces consultations ont révélé la nécessité d'une révision exhaustive qui, deux ans plus tard, a eu pour résultat le projet de loi sur la salubrité et l'inspection des aliments. Ce projet de loi fusionnait et modernisait un certain nombre de lois fédérales relatives aux produits agroalimentaires, aux produits aquatiques et aux facteurs de production agricole, comme les aliments du bétail, les semences et les engrais. Si ce projet est adopté, il renforcera les pouvoirs d'application de la loi de l'ACIA et permettra à celle-ci de remédier plus efficacement à des problèmes tels que l'altération des aliments, les ordonnances d'urgence en matière alimentaire et le contrôle des importations. Cette modification de la législation canadienne sera la plus importante des dernières décennies dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture.

### 4.2 Amélioration de la capacité scientifique et technologique

La conception des programmes de l'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés en l'absence desquels nous ne pourrions pas accomplir un travail efficace. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de son aptitude soutenue à fournir des services experts. Nous ne perdons pas de vue que, pour conserver cette crédibilité sur les marchés nationaux et mondiaux, l'Agence doit s'assurer de la validité et de la rigueur des données et des méthodes scientifiques auxquelles elle recourt. Elle a donc mis sur pied un Service de l'évaluation scientifique et des comités scientifiques afin de renforcer les liens entre les principes directeurs et les avis scientifiques dans le processus décisionnel. Ces comités joueront un rôle important dans la satisfaction des besoins cernés par les stratégies scientifiques du Canada : accorder une priorité élevée à la formation et à la réceptivité, mettre sur pied des laboratoires de fine pointe et tirer le meilleur parti des possibilités qui voient le jour dans les secteurs scientifiques et technologiques.

La réalisation des programmes de l'ACIA s'appuie également sur des méthodes scientifiques éprouvées. En plus de fournir des conseils scientifiques, les scientifiques qui oeuvrent dans les laboratoires de l'ACIA testent et analysent des échantillons prélevés par les inspecteurs de l'Agence sur les aliments, les végétaux et les animaux. Par ailleurs, ils se livrent à des recherches utiles pour les programmes de l'Agence. L'ACIA s'emploie à obtenir l'accréditation de tous ses laboratoires selon les normes internationales (ISO).

Au cours des années à venir, l'Agence alignera ses pratiques actuelles en matière d'avis scientifiques sur celles qui sont décrites dans le rapport fédéral intitulé *Cadre applicable aux avis en matière de science et de technologie : Principes et lignes directrices pour une utilisation efficace des avis relatifs aux sciences et à la technologie dans le processus décisionnel du gouvernement*. En outre, l'Agence coordonnera une démarche stratégique en réponse au rapport du Conseil d'experts en sciences et en technologie (CEST) intitulé *Vers l'excellence en sciences et en technologie* (VEST). En particulier, l'Agence s'efforcera d'appliquer et d'intégrer les recommandations du rapport sur les *Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale* (ASEG) et du rapport VEST dans la formulation de ses priorités, dans son processus décisionnel et dans les méthodes qu'elle emploie pour procéder à certains examens scientifiques généraux à l'interne.

> **Pour intéresser les grands esprits à la réglementation de la salubrité des aliments**
>
> La fondation de l'Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation, en janvier 2000, a constitué un grand pas en avant pour le Canada. L'Institut a mis sur pied un comité chargé de déterminer les priorités de la recherche en matière de réglementation, et l'ACIA a créé une chaire de réglementation pour assurer l'orientation du programme. Cet institut unique est le résultat d'une entente de trois ans entre l'Université de Guelph et l'ACIA.

Par ailleurs, l'Agence déterminera les domaines, nouveaux ou naissants, où il lui faut davantage de personnel qualifié et d'assistance technologique, et procédera à un élargissement de sa stratégie de formation.

L'ACIA projette en outre d'étendre ses relations déjà considérables avec les milieux scientifiques, d'améliorer sa capacité de prévoir les thèmes et les priorités de la recherche, et d'y travailler le plus souvent possible en collaboration. Elle prévoit accroître ses consultations nationales et internationales, et elle élaborera un cadre de travail structuré qui lui permettra de maximiser l'échange des renseignements en recourant, par exemple, à la technologie du réseautage et de l'informatique.

L'Agence intensifiera par ailleurs la collaboration dans le domaine de la recherche. Elle tirera parti des relations déjà bien amorcées, comme sa collaboration avec la Commission canadienne des grains relativement aux activités biotechnologiques, son entente avec l'Université de Guelph pour mettre sur pied des programmes sous l'égide du tout nouvel Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation, et son partage avec Santé Canada de la direction du Centre scientifique canadien de santé humaine et animale de Winnipeg. En outre, l'Agence a l'intention de chercher activement à conclure de nouvelles ententes de partenariat. Pour préparer le terrain, nous produirons un document stratégique décrivant notre démarche, en plus de créer un groupe de travail, de présélectionner les organisations prometteuses, et de procéder chaque année, à partir d'avril 2001, à un examen des résultats obtenus dans ce domaine.

**4.3 Solution des problèmes suscités par la biotechnologie**

Actuellement, une nouvelle génération de produits biotechnologiques est en train de faire son apparition dans le monde entier. Toutes les nations sont confrontées au problème consistant à réglementer ces produits et à dissiper les inquiétudes de la population.

Dans son budget de l'an 2000, le gouvernement du Canada a souligné l'importance grandissante qu'il accorde à la santé, à la salubrité et à l'environnement en annonçant qu'il allouerait aux ministères et aux organismes fédéraux réglementant la biotechnologie des crédits supplémentaires de 90 millions de dollars étalés sur trois ans. Sur cette somme, l'ACIA recevra 29,8 millions de dollars pour perfectionner sa formule de réglementation fondée sur la « salubrité avant tout ».

Les scientifiques de l'ACIA, s'appuyant sur l'expertise de spécialistes oeuvrant au sein même de l'Agence ou à l'extérieur de celle-ci, continueront de procéder à des évaluations approfondies de l'innocuité environnementale de tous les organismes modifiés par la biotechnologie.

L'Agence a doté sa Direction des laboratoires d'une équipe technologique chargée de se tenir au courant des nouvelles technologies et de proposer des projets de recherche et des activités relatives à la réglementation de la biotechnologie.

Dans le cadre des efforts déployés par l'Agence tout entière pour se préparer aux problèmes de réglementation qui commencent à faire surface, le Comité du groupe de travail sur la biotechnologie améliorera l'aptitude de l'ACIA à s'occuper de nouveaux produits et à élaborer de nouveaux règlements assortis de nouvelles méthodes d'application. L'ACIA clarifiera les exigences en matière d'essais et embauchera de nouveaux évaluateurs hautement qualifiés qui recevront la formation nécessaire pour procéder aux évaluations de la salubrité.

**Un comité scientifique d'experts se penche sur l'avenir**

Plusieurs ministères et organismes fédéraux ont collaboré à la création d'un comité scientifique d'experts indépendant chargé de prévoir l'évolution de la biotechnologie des aliments au cours des 10 prochaines années. Ce comité d'experts, sanctionné par la Société royale du Canada et le Comité consultatif canadien de la biotechnologie, conseillera l'ACIA, Environnement Canada, Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada ainsi que d'autres ministères, sur les ressources scientifiques dont le gouvernement fédéral aura besoin pour veiller à la salubrité des nouveaux produits alimentaires.

*« Le Canada a pour objectif de réunir quelques-uns des plus grands esprits du pays afin qu'ils nous disent comment faire pour que l'approvisionnement alimentaire du Canada demeure l'un des plus sûrs du monde. »*

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture de l'Agroalimentaire

L'ACIA donnera de la formation aux agents de réglementation d'autres pays, en plus de continuer à contribuer à l'élaboration de normes internationales. Par ailleurs, elle est en train d'étudier les répercussions du Protocole de Carthagène sur la biosécurité, qui porte sur le transport des organismes génétiquement modifiés.

Cette priorité accordée à la salubrité sera accompagnée d'une vaste campagne d'information à l'intention des Canadiens. De concert avec d'autres ministères et organismes, l'ACIA s'emploiera à gagner la confiance de la population dans la réglementation des produits issus de la biotechnologie en augmentant la transparence de son processus d'élaboration des politiques et en facilitant l'accès à ses décisions réglementaires et à l'information sur les évaluations de la salubrité.

**4.4 Promotion des initiatives favorables à l'environnement**

L'aptitude du Canada à continuer de produire à long terme des produits alimentaires sains dépend en grande partie de l'état sanitaire des végétaux et des animaux du pays. L'ACIA continue de collaborer avec d'autres intervenants fédéraux pour influer sur les secteurs de l'alimentation du Canada et pour élaborer des stratégies et des plans de gestion de l'environnement qui protègent à long terme les ressources du Canada.

L'ACIA procède à des évaluations environnementales exhaustives des produits issus de la biotechnologie et des produits tels que les engrais, les produits biologiques vétérinaires ainsi que les aliments et les suppléments destinés au bétail, qui sont susceptibles de se retrouver dans la chaîne alimentaire. À mesure que le besoin s'en fera sentir, elle élaborera de nouveaux règlements pour protéger les engrais, de même que les aliments et les suppléments destinés au bétail, contre la présence de contaminants.

Par ailleurs, nous sommes conscients des incidences de nos ressources sur l'environnement. Nous dresserons donc pour l'Agence un plan exhaustif de gestion de l'environnement qui intégrera aux opérations la réduction des déchets et la conservation de l'énergie. Nous disposerons d'un plan de gestion des substances toxiques d'ici décembre 2000, et nous produirons pour l'Agence un programme de protection de l'environnement révisé au cours de l'année à venir.

**4.5 Création d'un cadre de réglementation international scientifique intégré**

Le Canada est un citoyen actif de la communauté mondiale, une communauté dont l'intégration se fait de plus en plus rapidement. Cette situation n'est pas sans avoir de répercussions importantes sur la manière dont l'ACIA s'acquitte de ses responsabilités en matière de réglementation de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. En effet, les consommateurs canadiens ont fini par s'attendre à pouvoir se procurer une gamme bien plus variée de produits alimentaires tout au long de l'année. Cette demande est satisfaite grâce à l'importation d'une variété de plus en plus grande d'aliments provenant d'un nombre toujours croissant de pays. Parallèlement, les producteurs canadiens ont réussi à vendre une plus grande variété de produits alimentaires agricoles, aquatiques ou transformés sur un ensemble de plus en plus diversifié de marchés étrangers. Enfin, les consommateurs du Canada et des autres pays sont mieux sensibilisés aux problèmes de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux, ce qui a augmenté leurs aspirations à l'égard du système de réglementation de leur gouvernement. Cette nouvelle situation se manifeste par l'importance accrue accordée à la salubrité des aliments dans l'élaboration des politiques et des règlements internationaux, comme l'ont démontré les discussions des chefs du G-8 lors de leur réunion du mois de juillet 2000 au Japon. Par ailleurs, nous devons veiller à disposer de compétences réglementaires internationales suffisantes pour faire face à l'émergence de nouvelles technologies.

L'ACIA continuera à tenir compte de toutes ces tendances, tant au pays que sur le front international. Actuellement, l'ACIA gère plus de 1 500 accords et protocoles portant sur des produits déterminés dans les domaines de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. Indépendamment de ce réseau d'accords bilatéraux, il existe divers accords internationaux et multilatéraux relatifs à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux, à l'étiquetage des produits, à l'environnement et au commerce, dont l'ensemble forme le cadre international de réglementation au sein duquel opère l'ACIA.

Notre principal objectif est de veiller à ce que ce cadre, en ce qu'il se rapporte au mandat de notre organisation, soit solide, cohérent et scientifique, et comporte un réseau d'ententes distinctes qui se renforcent mutuellement. C'est pourquoi, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères, l'ACIA continuera de participer activement aux travaux de comités internationaux tels que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) des Nations Unies, le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), l'Office international des épizooties (OIE), la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ainsi qu'à des négociations distinctes relativement au Protocole de biosécurité, à la Coopération économique Asie-Pacifique (APEC) et à la Zone de libre-échange des Amériques (ZLEA).

### 4.6 Participation générale

Une collaboration efficace avec les autres parties intéressées est essentielle si nous voulons nous acquitter efficacement de notre mandat. L'ACIA s'emploie activement à nouer des relations et à collaborer étroitement avec les personnes et les organisations qui peuvent l'aider à mieux remplir ses engagements auprès des Canadiens : les scientifiques d'ici et de l'étranger, les universités, l'industrie, les autres ministères et organismes gouvernementaux, ainsi que les consommateurs.

#### L'union fait la force : vers un système d'inspection des aliments à l'échelle du Canada

Le Groupe de mise en oeuvre du système canadien de l'inspection des aliments (GMOSCIA), formé de représentants de plus de 30 organismes fédéraux, provinciaux et territoriaux de l'agriculture, de la santé, des ressources naturelles, de l'environnement et des pêches, s'emploie à élaborer des normes harmonisées de salubrité des aliments qui pourront être utilisées d'un bout à l'autre du pays. Le Groupe est en train de rédiger des règlements et un code types, ou des recommandations interprétatives, à l'égard de produits tels que la viande, la volaille, les produits horticoles et l'eau en bouteilles. Tous les secteurs de l'industrie et les organismes législatifs participent à des consultations suivies. Par la suite, une fois que les règlements et le code types ainsi produits ont été approuvés par le GMOSCIA, ils sont mis à la disposition de toutes les juridictions, qui s'en servent lorsqu'elles révisent des lois sur la salubrité et l'inspection des aliments ou en rédigent de nouvelles.

Les objectifs du Groupe pour 2000-2002 sont de procéder aux consultations finales relativement à la réglementation et au code nationaux sur la viande et la volaille, au code sur les jus, au cadre commun de l'assise législative et aux bonnes pratiques de transport des aliments. Le GMOSCIA poursuivra également l'élaboration des règlements et du code types pour l'eau en bouteilles, pour les légumes et les germes légèrement transformés et pour le projet d'attestation de l'HACCP. Enfin, au cours des deux prochaines années, le GMOSCIA s'emploiera de façon soutenue à conclure avec les provinces et les territoires des accords d'inspection en coopération.

### 4.7 Des communications efficaces

Des communications efficaces sont nécessaires pour relayer aussi bien des informations préventives que des informations d'urgence aux consommateurs, aux médias, aux parlementaires, à l'industrie, aux universitaires, à nos partenaires internationaux, aux syndicats et aux propres employés de l'ACIA.

**Stratégie de communications intégrées de l'ACIA pour l'an 2000 et au-delà**

*Éléments clés* :

- continuer de satisfaire à la nécessité d'informer la population canadienne sur les aspects essentiels de notre mandat;
- améliorer l'image de marque de l'ACIA en créant des documents et des moyens supplémentaires de communications intégrées visant tous les publics, en particulier les consommateurs et les organismes de santé publique;
- continuer de travailler en partenariat avec les secteurs public et privé pour encourager les méthodes de manipulation sans danger;
- améliorer nos communications internes au bénéfice de tout le personnel de l'ACIA.

L'ACIA est déterminée à élaborer et à mettre en oeuvre des stratégies de communications qui faciliteront les interventions en cas d'urgence en atteignant le nombre de personnes touchées par les rappels d'aliments et les alertes aux allergènes. Nous recourerons également à des communications efficaces pour contribuer à la prévention en créant des produits de sensibilisation et d'information du public et en utilisant une vaste gamme de médias pour diffuser ces produits, y compris les journaux communautaires, le site Web, les foires et les expositions. Par ailleurs, en produisant et en diffusant des articles en partenariat avec l'Université de Guelph, l'ACIA espère accroître la compréhension des données scientifiques qui inspirent ses activités.

L'Agence continuera en outre de jouer un rôle prédominant auprès du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, et d'utiliser celui-ci comme moyen de diffuser des messages importants sur la salubrité.

**4.8 Gestion judicieuse des ressources humaines**

La plus grande force de l'Agence canadienne d'inspection des aliments réside dans son personnel. L'Agence s'applique à créer un milieu de travail où les employés peuvent exceller. Au cours des deux prochaines années, nous continuerons de doter nos effectifs de politiques, de services et d'une infrastructure qui favoriseront nos initiatives opérationnelles et de contribuer à la croissance professionnelle personnelle.

Le recrutement constitue une priorité importante. Près de la moitié des employés de l'ACIA ont au moins 45 ans, et environ 500 d'entre eux deviendront admissibles à la retraite au cours des trois prochaines années. Nous doterons l'Agence tout entière d'une stratégie novatrice de recrutement et de maintien en fonction des effectifs, combinée à une prévision complète des besoins en personnel, afin de déterminer les tendances de la main-d'oeuvre et de concevoir des programmes efficaces de recrutement et de maintien en fonction des effectifs.

Soixante-dix pour cent des employés de l'ACIA appartiennent aux catégories des professions libérales et des emplois scientifiques ou techniques. Ce groupe est très important pour notre avenir. L'Agence continuera d'accorder la priorité à la formation de ses futures compétences scientifiques grâce à des initiatives telles que le protocole d'entente avec l'Université de Guelph et son programme de stages destinés aux étudiants, en plus de se se livrer à des activités conjointes avec d'autres organisations scientifiques gouvernementales et non gouvernementales.

**Stratégie de l'ACIA en matière de ressources humaines**

L'ACIA investira dans la formation de son personnel en encourageant l'apprentissage permanent et en offrant des possibilités de perfectionnement professionnel. Nous nous occuperons également de l'avancement professionnel de chaque

- maintenir en fonction les employés qualifiés et en attirer de nouveaux,
- entretenir un effectif qualifié,
- créer un milieu de travail positif.

employé en élaborant des plans d'apprentissage afin de renforcer le fonds de compétences essentielles dont nous avons besoin pour satisfaire à nos besoins techniques et non techniques. L'Agence fournira aussi bien à ses cadres qu'à ses employés les moyens nécessaires pour élaborer des plans personnels d'apprentissage et pour découvrir et exploiter les possibilités de se livrer à un apprentissage utile.

L'ACIA a pour objectif de devenir un employeur de choix et, par conséquent, de pouvoir attirer et retenir un personnel hautement qualifié. En collaboration avec des agents de négociation, nous aurons recours à des négociations collectives et à des consultations suivies pour fournir à nos employés une rémunération et des avantages sociaux attrayants et pour favoriser chez eux une productivité et un moral élevés. À titre d'exemple des efforts de l'ACIA pour souligner encore davantage sa formule de gestion des ressources humaines fondée sur les valeurs, nous sommes en train de créer un nouveau système de classification des emplois. Ce nouveau système, qui englobe toutes les catégories d'emploi, est adapté aux besoins opérationnels de l'ACIA.

L'ACIA continuera de donner la priorité à une communication claire des objectifs de travail et des résultats escomptés, et accordera une grande importance à la communication rapide et précise d'observations sur le rendement. L'Agence continuera également de placer au rang de ses priorités essentielles les récompenses et les hommages couronnant le rendement des employés. À titre d'exemple, les prix nationaux du président, institués en 1999, ont honoré le rendement exceptionnel de plus de 80 employés.

L'équité en matière d'emploi constitue également une priorité essentielle. L'ACIA veut continuer d'offrir un milieu de travail représentatif et sans obstacle où les principes d'équité en matière d'emploi font partie de ses pratiques de gestion, et où la diversité linguistique est reconnue et encouragée.

En plus de tout ce qui précède, l'Agence est déterminée à investir dans le renouvellement de ses services, de ses programmes et de ses systèmes d'information dans le domaine des ressources humaines afin qu'ils soient souples, efficaces, intégrés et adaptés aux besoins de l'organisation.

**4.9 Gestion judicieuse de l'information et des finances**

L'ACIA est en train d'examiner ses 17 systèmes d'information nationaux et leur infrastructure de soutien. Ce faisant, elle a pour objectif de s'assurer que ces systèmes répondent pleinement à ses besoins opérationnels, de déterminer les aspects qu'il sera nécessaire d'améliorer dans l'avenir et de quantifier les ressources qui seront nécessaires pour y arriver.

L'Agence s'est fixé comme objectif prioritaire de pouvoir offrir ses services aux intéressés, y compris aux utilisateurs industriels, par la voie électronique. C'est pourquoi, à mesure que nous disposerons des fonds nécessaires, nous participerons activement aux initiatives en ligne du gouvernement afin de fournir des services gouvernementaux interactifs en ligne. En outre, nous mettons actuellement à la disposition du public et des autres parties intéressées un vaste éventail d'informations sur la réglementation, les normes et les activités de l'Agence, et nous projetons d'augmenter la quantité et les types d'informations ainsi offerts.

Par ailleurs, l'Agence s'est convertie aux principes de la fonction de contrôleur moderne et elle est en train d'adopter les éléments essentiels de la Stratégie d'information financière. De façon plus précise, l'Agence a opté pour un système intégré finances/matériel et elle présentera ses états financiers selon la méthode de la comptabilité d'exercice, qui constitue la norme courante. Cette formule améliorera la reddition de comptes sur l'actif et le passif de l'Agence, en plus de fournir une évaluation plus exacte du coût de son fonctionnement. Le but ultime de l'Agence consiste à produire de meilleures informations pour faciliter la prise de décisions.

Le passage à la fonction de contrôleur moderne comprend également l'introduction de pratiques novatrices telles que les centres de services administratifs nationaux, une structure de l'organisation et de la prestation de services qui a été adoptée en avril 1998. La mise en place graduelle de cette structure pour les principales fonctions financières et administratives de l'Agence dans des centres situés aux quatre coins du pays a permis et permettra

encore à l'ACIA de réduire le double emploi et, au bout du compte, d'améliorer la prestation des services et le contrôle de la gestion.

Une gestion financière judicieuse sert également à réduire les coûts, ce qui génère des économies nettes pour le gouvernement, l'industrie et, en fin de compte, les consommateurs. Par exemple, le classement du boeuf, qui a toujours été assuré par l'Agence et par son prédécesseur, a trait à la qualité et à la commercialisation, et ne concerne pas la salubrité. Par conséquent, l'ACIA a pu confier les activités de classement dont elle s'occupait auparavant aux soins d'une organisation privée sans but lucratif qui est en mesure d'assurer ce service à moindre coût. L'ACIA continuera d'explorer des moyens d'éviter, de réduire et de supprimer les coûts pour l'Agence, l'industrie et les Canadiens, mais sans pour autant diminuer son aptitude à s'acquitter de son mandat.

## Conclusion

Dans le présent document, nous avons décrit un programme ambitieux pour les deux prochaines années de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Nous avons pris des engagements relatifs à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. Nous avons formulé des engagements sur des questions qui chevauchent ces trois principaux secteurs d'activité, comme la biotechnologie, la science et la participation de tous. Nous croyons que la combinaison de ces engagements contribuera à la qualité de vie de tous les Canadiens, ce qui est notre but ultime. Nous rendrons compte des progrès réalisés relativement à ce plan dans nos deux prochains rapports annuels.

---

Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez nous écrire ou nous envoyer une télécopie au Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région.

Vous pouvez aussi consulter notre site Web à l'adresse suivante : **www.cfia-acia.agr.ca**

**Siège social**
Communications
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9
Tél.: 1-800-442-2342
Téléc.: (613) 228-6653
Courriel : cfiamaster@em.agr.ca
www.cfia-acia.agr.ca

**Ouest**

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-8813
Télécopieur : (604) 666-6130

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 221-3066
Télécopieur : (403) 292-5707

**Québec**

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 283-3143

**Ontario**

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

**Atlantique**

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5e étage B.P. 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 984-6024
Télécopieur : (204) 983-8022

Téléphone : (506) 851-7910
Télécopieur : (506) 851-2911

---

Date de modification : 2000-09-29

Haut de la page

Avis importants